



Sauce au curry



Ingrédients

- Pour 4 personnes
Equivalence : négligeable
- 1/4 litre de lait ½ écrémé (25cc)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de lait en poudre
- 1/2 à 1 cuillère à café de poudre de curry
- 2 cuillères à soupe de câpres
- Sel, poivre



Préparation

- Verser le lait froid dans une casserole, y délayer la farine et le lait en poudre.
- Faire chauffer le mélange à feu doux en tournant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- Laisser cuire jusqu'à épaississement de la sauce.
- Saupoudrer de curry.
- Saler, poivrer.
- Bien mélanger.
- Servir bien chaud.
- **Accompagne :**
Viandes : toutes, en grillade, en rôti

