

SAUCE CURRY



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 bol

- 30 g de beurre - 2 c.c. de curry en poudre - 150 ml d'eau - 1 ½ c.s. de crème fraîche - 40 g de farine - 150 ml de lait froid - ½ cube de bouillon de poule - sel, poivre

1. Mettez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/80°C.

Cook Expert ■