

PÂTE DE CURRY ROUGE THAÏ



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Informations complémentaires LCHF

Créée le 2024-10-11
Qualifié par Supercook TH
Proposé par Supercook TH
Temps total de préparation: 30 Secondes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 gramme(s)	Échalotes pelées (petites brunes)
80 gramme(s)	Huile de coco
40 gramme(s)	Ail pelé
30 gramme(s)	Gingembre émincé
30 gramme(s)	Citronnelle, partie blanche uniquement
25 gramme(s)	Pâte de crevettes rôties
10 gramme(s)	Racines et tiges/feuilles de coriandre
10	Piments rouges séchés
4	Feuilles de combava
2 cuillère(s) à café	Paprika
2 cuillère(s) à café	Graines de cumin
2 cuillère(s) à café	Graines de coriandre
1 cuillère(s) à café	sel
1 cuillère(s) à café	curcuma
1/4 cuillère(s) à café	Grains de poivre

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).