

© epicier.ch

<http://www.epicier.ch>

Art 1387 Mélange curry Korma

Curry Korma en savoir plus

Ce plat pakistano indien est d'une onctuosité crémeuse et satinée. Il a trouvé sa consécration en occident dans la plupart des restaurants indiens du Royaume-Uni.

Sa saveur est basée sur un mélange d'épices, combiné avec du yaourt ou du lait de coco maintenue au-dessous de la température de caillage et incorporé lentement et prudemment.

Le curry Korma est un curry doux, fait, soit avec du poulet, du bœuf ou d'agneau ou seulement un peu de légumes, comme oignon et pomme de terre. On peut également lui adjoindre des amandes ou noix de cajou.