

Pâte de Cari blanche maison |

Recette pour 4 personnes

Description

La base de la cuisine Indonésienne, un cari polyvalent pour tous vos plats préférés à base de cari.

L'astuce du chef

La pâte à cari blanche est la base de la cuisine Indonésienne. Tant qu'à en faire, faites en plus qu'il vous faut et vous allez pouvoir faire un cari brun, jaune, vert ou rouge. Une fois que vous avez la base, il suffit de rajouter les arrômates.

Ingrédients

Pâte de cari blanche

- 35 Gr Ail
- 35 Gr Échalote française
- 35 Gr Gingembre frais
- 35 Gr Galangal

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Pâte de cari blanche

Pelez et coupez grossièrement l'ail, le gingembre et les échalottes. Coupez grossièrement le galangal.

Combinez tous les ingrédients dans le robot culinaire, ajoutez un peu d'eau et tournez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez de l'eau au besoin.

Transférez la purée obtenu dans un chaudron avec un filet d'huile végétale et faites cuire pour environ une heure. Ajoutez de l'eau au besoin, aussitôt que ça commence à coller au fond.

Mettre de côté.

Bon appétit!