

# Curry

## Ingrédients (pour 6 personnes)

riz au curry

- une boîte de curry (genre celle-ci, mais il y a plusieurs types, plus ou moins épicé).  
Attention : la boîte contient deux blocs pour curry. N'en utiliser qu'un seul.
- 450g de viande (bœuf, porc ou poulet) ou de seitan
- 450g d'oignons
- 125g de carottes
- 150g de pommes de terre
- 500g de riz
- 600 millilitres d'eau pour le riz
- 660 millilitres d'eau pour le curry
- 1 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

- pour la préparation du riz, voir [cette page](#)
- émincer les oignons, couper les carottes en rondelles et couper les pommes de terres en morceaux
- dans une grande poêle, faire sauter la viande et les légumes dans l'huile, à feu moyen, pendant 5 minutes
- ajouter les 660ml d'eau et porter à ébullition
- réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant environ 15 minutes (jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres)
- retirer du feu, casser en morceaux le bloc de préparation pour curry et les mettre dans la poêle.
- remuer jusqu'à ce que les morceaux soient bien incorporés.
- laisser mijoter 5 minutes
- servir avec le riz