

## Saucisses à la sauce curry

huile ou beurre à rôtir  
4 saucisses de veau  
½ poivron rouge, ½ poivron vert,  
en rouelles  
un peu de farine

### SAUCE CURRY

1 c. à soupe de beurre ou de margarine  
1 oignon finement haché  
1 à 2 c. à soupe de curry  
1 pomme passée à la râpe Bircher  
1 c. à soupe de farine  
2 c. à soupe de lait de coco en poudre  
ou de noix de coco râpée  
1 dl de vin blanc  
2 ½ dl de bouillon de viande  
sel, poivre, selon goût

**Sauce curry:** chauffer beurre ou margarine dans une casserole. Faire revenir oignon et curry. Ajouter la pomme râpée, laisser mijoter un court instant. Saupoudrer avec la farine et le lait de coco en poudre ou la noix de coco. Mouiller avec le vin, amener à ébullition en remuant. Ajouter le bouillon, cuire à petit feu 10 minutes environ, saler, poivrer.

**Saucisses:** bien chauffer huile ou beurre à rôtir dans une poêle. Réduire la chaleur, saisir les saucisses environ 10 minutes sur chaque face, retirer, réserver au chaud. Fariner les rouelles de poivron, faire rissoler par portions dans un peu d'huile ou de beurre à rôtir, servir avec les saucisses et la sauce.

**Remarque:** le lait de coco en poudre est vendu au rayon alimentation des grands magasins ou dans les magasins de produits exotiques.

### REMARQUES GENERALES

Le terme de «curry» vient du vieux mot tamoul «kari» qui signifie sauce. La poudre de curry est un mélange d'au moins 10 épices différentes. Il n'existe pas seulement un mélange de curry mais presque autant de mélanges que de plats, dont le nom indique le principal ingrédient. Chaque cuisinier prépare lui-même son mélange. Dans nos recettes, nous n'indiquons que des quantités approximatives, car selon la proportion de piment, le mélange curry est plus ou moins fort. C'est donc au goût de chacun.