



CONSEIL POUR RÉUSSIR VOTRE CURRY

Comment tirer le meilleur parti du lait de coco dans votre curry.

Assurez-vous d'abord que vous disposez d'un lait de bonne qualité, comme le coco Ayam, qui n'est pas dilué. Beaucoup de lait de coco sur le marché contiennent trop d'eau pour faire un curry onctueux.

Pour faire un bon curry, Diluez 2 / 3 du lait de coco avec de l'eau et ajoutez-le dans votre plat de curry à la première étape de la cuisson.

Réservez 1 / 3 du lait de coco pour la touche finale.

Ajouter le lait de coco réservé dans le curry quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour lui donner une superbe couleur et une meilleure texture. Cela permet de préserver l'arôme et le goût de noix de coco.

Le lait de coco ajouté à la fin renforcera toutes les saveurs qui ont mijoté pendant des heures.