


Curry de cœur de bœuf au lait de coco



 4 personnes

Ingrédients :

4 tranches de coeur de boeuf ,
1 oignon,
10 cl de lait de coco,
10 cl de crème fraîche,
1 càc de curry de Madras,
poivre au moulin

Coupez le cœur de bœuf en petits cubes et faites-les revenir vivement dans un wok avec un fond d'huile d'olive.

Retirez-les du wok et réservez-les.

Rajoutez un peu d'olive dans le wok, ajoutez l'oignon émincé, saupoudrez de curry de Madras, poivrez au moulin et laissez fondre 5 minutes en remuant.

Versez le lait de coco et la crème fraîche, portez à ébullition.

Remettez le coeur, mélangez bien et servez avec un riz au curry.