

ROUGAIL DAKATIN COTON MILI (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre Cuisiner Créole

Ingrédients :

- 250 g de beurre de cacahuètes
- 250 g de tomates pelées
- 1/2 c à c de sel
- 1/2 oignon
- piment
- 2 c à s de coriandre frais

Préparation:

- mettre l'oignon coupé en deux dans le bol avec le coriandre frais et le piment
- mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter le beurre de cacahuète, les tomates
- mixer 20 secondes à vitesse 10
- servir en accompagnement du riz et du cari ou tartiner dur des toasts ou du pain

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.