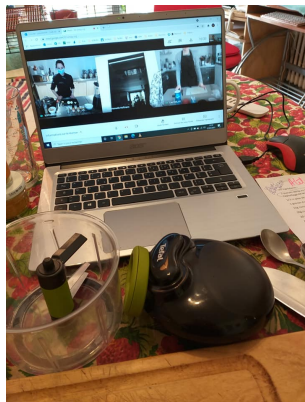




## Cours de cuisine en ligne avec Chef Sophie la Rochelle

sisikirk



Un curry de lotte, fastoche !

de la lotte, des épices, des herbes, des pommes de terre, un poivron rouge, un peu d'huile d'olive, de la crème et du lait de coco.

Nous avons préparé la lotte, puis la sauce avec lait de coco et épices, épluché et cuit les pommes de terre (perso, j'ai ajouté une patate douce). Puis préparé le poivron que l'on a mis à rissoler, ajouté la sauce, la crème et mis à cuire la lotte dedans (7 minutes), en ajoutant les pommes de terre déjà cuites à mi-cuisson. Dressé/décoré avec coriandre, pincée de curry, fleur de sel et paprika.

Pour + de détails, faites l'atelier ! Il y en a via les sites des magasins 😊

Bon app !

Simone, ambassadrice

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)