

SAUCE À L'OIGNON ET AU CURRY

*3 oignons hachés
50cl de bouillon de légumes
3 cuillères à soupe de farine
10cl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe de curry
sel - poivre
huile d'olive*

Blondir les oignons dans l'huile pendant 30 min. Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une casserole, ajouter la farine et faire un roux. Incorporer petit à petit le bouillon, en remuant sans cesse, puis le vin blanc. Laisser épaissir, ajouter le curry et l'assaisonnement. Mélanger les oignons à la sauce.