



# Steak à l'indienne et sauce curry coco, riz 3 couleurs

Pour 10 personnes

## PROGRESSION

- Eplucher et laver les oignons. Les ciseler. Dans une sauteuse faire revenir sans coloration dans l'huile d'olive. Ajouter le curry, le lait de coco et le Sojasun cuisine. Porter à ébullition et laisser réduire à feu doux. Saler. Poivrer.
- Cuire le riz à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.
- Déposer les steaks en bac gastronorme. Réchauffer au four à 180°C à couvert pendant 7 minutes.
- Monter les assiettes avec le riz 3 couleurs, 1 steak à l'indienne et un peu de sauce curry coco

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de steak à l'indienne SOJASUN
- 700g de riz 3 couleurs
- 300g d'oignons
- 600g de lait de coco
- 250g de Sojasun Cuisine
- 30g de curry
- 100g d'huile d'olive
- 20g de coriandre
- Sel, poivre PM

