

NOUVEAU

CURRY CELTE

Le curry Celte est une délicieuse fusion de saveurs qui mêle les traditions culinaires de la Bretagne et les arômes exotiques du curry. Dans cette version, on peut imaginer que les Celtes, lors de leurs voyages à travers les mers, ramenaient avec eux des cargaisons d'épices rares, enrichissant ainsi leur cuisine locale.

*Les épices exotiques ramenées par les Celtes apportent une chaleur et une complexité supplémentaires au plat, mêlant les saveurs de la Bretagne à celles de l'Orient. Le curry Celte devient ainsi un exemple parfait de la manière dont la cuisine peut évoluer en intégrant des influences culturelles et gastronomiques variées, tout en célébrant l'héritage culinaire des ancêtres celtes. Cette création culinaire unique offre une expérience gustative riche et savoureuse, témoignant de l'histoire et des échanges entre les peuples. **Dominantes fucus, menthe, fenouil, coriandre, fenugrec, piment, cardamome, girofle, ail, curcuma....***

Un curry Breton comme on les aime : commencez par faire revenir des oignons émincés et de l'ail dans un peu de beurre breton. Ajoutez ensuite des morceaux de volaille ou de poisson, comme le cabillaud, et laissez-les dorer légèrement. Incorporez des pommes de terre coupées en cubes que vous aurez précuites légèrement à la vapeur, puis saupoudrez de notre Curry Celte et mélangez bien. Ajoutez du lait de coco ou de crème fraîche, pour apporter une touche crémeuse et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Pour une touche bretonne authentique, intégrez des lardons ou des morceaux d'andouille de Guémené. Servez votre curry Celte avec du riz ou des galettes de sarrasin, et parsemez de persil frais pour une finition colorée. Bon appétit !



Gencod pet 330 ml



3471540085456