

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces Garden Gourmet
3 poivrons rouges
400 ml de lait de coco
3 cuillères à café de pâte de curry rouge
Quelques feuilles de coriandre



Essayez cette recette végétarienne ultra facile! Préparée avec du curry rouge, du lait de coco, des poivrons et nos délicieux filets véganes Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Préparation des poivrons et cuisson des filets Garden Gourmet

Coupez les poivrons en lanières et faites-les frire 5 minutes à feu doux, avec les morceaux de filets véganes Garden Gourmet.

2. Ajout du lait de coco et de la pâte de curry rouge

Ajoutez le lait de coco et la pâte de curry rouge et laissez cuire environ 10 minutes.

3. Dressage

Répartissez dans des bols et terminez en ajoutant la coriandre.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)