



# Petite sauce : la Charmante

1 yaourt de coco

2 càs de crème de coco

1 bouquet de basilic

1 bouquet de coriandre

1 càs de curry madras

1 càs de piment d'Espelette

1 càs d'huile d'olive

1/2 oignon

1 càs de graines de sésame

1 càs d'amandes pilées

Émincez toutes les herbes ainsi que l'oignon.

Dans un saladier, mélangez les épices avec la crème et le yaourt. Incorporez le demi oignon et faites revenir à feu très doux quelques minutes avec une càs d'huile d'olive.

Rajoutez les amandes et les graines de sésame avant de servir sur vos légumes !