



< retour

Epicerie

Pâte de curry



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Epices

La pâte de curry est une préparation à base de curry que l'on trouve principalement dans la cuisine du sud-est asiatique, notamment la cuisine indienne. Il s'agit d'une pâte toujours très parfumée plus ou moins forte selon sa composition.

Pâte de curry jaune : Le curry jaune est le moins relevé des 3 currys. La pâte de curry jaune a des notes de piment rouge, d'échalote, d'ail, de cannelle, de cardamome et de

curcuma.

Pâte de curry rouge : La pâte de curry rouge est assez forte et piquante. Ce curry rouge rappelle des saveurs de poivron.

Pâte de curry verte : La pâte de curry verte est légèrement aillée et dégage des arômes très verts et frais avec des fragrances citronnées.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
327 kcal	12,00 g	37,10 g	8,32 g	233,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
521,00 mg	56,30 mg	1,16 g	255,00 mg	28,70 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
27,70 g	1,06 mg	2,48 mg	19,70 mg	5,33 mg
vitamin B1				
0,20 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Chu chee kung - spécialité thaïlandaise aux crevettes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Curry d'aubergines [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15572>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15572>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/chu-chee-kung-specialite-thailandaise-aux-crevettes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/curry-daubergines>