

BUENOS AIRES

SAUCE CHIMICHURRI

Ingrédients (pour environ 50 cl.)

- 30 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vinaigre de vin
- 6 gousses d'ail
- 2 petits oignons grelots
- 2 c. à s. de persil finement ciselé
- 1 c. à s. de romarin ou de thym séché
- 1 pincée de piment de Cayenne moulu
- 1 pincée de cumin moulu
- 1 c. c. de gros sel
- 1 c. à s. d'origan séché
- 1 c. c. de poivre noir du moulin

Préparation:

Porter 8 cl d'eau à ébullition avec le gros sel. Quand le sel est dissout, éteindre le feu et laisser l'eau refroidir.

Émulsionner l'huile d'olive avec le vinaigre et l'eau salée.

Ajouter un par un tous les ingrédients dans le mixer (hacher finement oignon et gousse d'ail au préalable). Laisser reposer la sauce mixée 2 à 3 heures avant de servir.

