

DÉCOUVREZ DE NOUVELLES SAVEURS AVEC



RECETTE DU CHIMICHURRI



La sauce "Chimichurri", incontournable de la gastronomie argentine. Elle est utilisée pour assaisonner les viandes de notre fameux « asado », barbecue typique argentin et de notre légendaire sandwich, le « choripan », notre hot-dog national !

Les ingrédients :

- Une botte de persil
- Une gousse d'ail
- Aji molido (condiment traditionnel d'Amérique latine, piment rouge moulu)
- Origan
- Sel et poivre
- Huile (traditionnellement de tournesol mais peut être remplacée par de l'huile d'olive)
- Vinaigre

Les étapes:

- 1 Placer les épices dans de l'eau tiède une dizaine de minutes afin de les hydrater.
- 2 Couper très finement l'ail et le persil et les mélanger dans un récipient.
- 3 Une fois les épices bien hydratées, les ajouter à la préparation.
- 4 Ajouter l'huile et le vinaigre au mélange.

C'est prêt !

