

Chimichurri au citron confit et origan |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Une sauce fraîche Chimichurri.

L'astuce du chef

Il est possible de changer les herbes dans cette recette selon vos préférences.

Ingrédients

Chimichurri

- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 2 Branche(s) Origan frais
- 10 Branche(s) Persil plat
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Oignon rouge
- 15 Ml Vinaigre de vin rouge
- 75 Ml Huile d'olive
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 15 Gr Citron confit

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

Mise en place

Peler et émincez les oignons rouges.

Équeutez les herbes, et écraser la gousse d'ail.

Sauce chimichuri

Rassemblez tous les ingrédients dans un blender ou un robot culinaire et tournez jusqu'a temps que vous avez un résultat lisse mais qui garde une petite texture en fraîcheur. Assaisonnez avec du sel et poivre au goût.

Bon appétit!