

BROCHETTE ET CHIMICHURRI À L'ÉGOPODE ET À L'ORIGAN SAUVAGE



Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---|--------------------|
| Jeunes pousses d'égopode | 2 poignées |
| Origan sauvage | 1 poignée |
| ail | 2 gousses |
| Huile d'olive vierge extra | 90 ml (voire plus) |
| citron | 0.50 pc (jus) |
| vinaigre de vin rouge | 15 ml |
| sel et poivre | |
| piment fumé en poudre | (facultatif) |
| courgette/aubergine/poivron/champignons | (au choix) |
| poulet/boeuf/tofu/charognons | (au choix) |
| Huile d'olive | |
| Sel et poivre fraîchement moulu | |
| Cumin | (facultatif) |

Préparation

1. Laver et essorer les herbes. On peut garder les pétioles (tiges des feuilles) d'égopode.

-
2. Hacher finement les herbes, les pétioles d'égopode, l'échalote et l'ail. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Pimeitez à votre goût. Ajouter plus d'huile si besoin.

3. Goûter et ré-assaisonner, ajuster l'acidité, sel, piment et l'huile selon vos souhaits. Garder au frigo pendant au moins une heure avant de l'utiliser.

4. La préparation se conserve au frigo pendant 3 jours.

Les brochettes

1. Couper en gros dés la courgette et l'aubergine et parsemer de sel marin. Laisser dégorger et puis rincer avant d'incorporer au plat de légumes dans l'étape qui suit.

2. Laver, couper en gros cubes ou morceaux le reste de légumes/viandes.

3. Déposer les dés de viande dans un plat, les légumes dans un autre. Verser un peu d'huile d'olive, sel, poivre, éventuellement du cumin sur les légumes et la viande.

4. Piquer les légumes/viandes sur des piques à brochette. (Cuire au barbecue si vous avez l'option.) Enfournez à 175° pendant 15-20 minutes puis vérifier la cuisson tous les 5-10 minutes.

5. Servir chaud ou tiède avec la sauce chimichurri à l'égopode.
