## BROCHETTE ET CHIMICHURRI À L'ÉGOPODE ET À L'ORIGAN SAUVAGE X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient                                  | Quantité           |
|---|--------------------|
| Jeunes pousses<br>d'égopode                 | 2 poignées         |
| Origan sauvage                              | 1 poignée          |
| ail   | 2 gousses          |
| Huile d'olive vierge<br>extra               | 90 ml (voire plus) |
| citron                                      | 0.50 pc (jus)      |
| vinaigre de vin rouge                       | 15 ml              |
| sel et poivre                               |                    |
| piment fumé en<br>poudre                    | (facultatif)       |
| courgette/aubergine/p<br>oivron/champignons | (au choix)         |
| poulet/boeuf/tofu/cha<br>mpignons           | (au choix)         |
| Huile d'olive                               |                    |
| Sel et poivre<br>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. Pimentez 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.  |
| s br | ochettes  |
| 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.)<br>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.  |