

SAUCE « CHIMICHURRI » À LA RENOUÉE POIVRE D'EAU



Ingrédients pour 6 pers.

Ingrédient	Quantité
ail	1 gousse
Alliaire	1 petit bouquet (feuilles)
persil frais	1 petit bouquet
Origan	3 brins
Renouée poivre d'eau	2 c. à s. (graines + feuilles)
huile tournesol	20 cl
Vinaigre de cidre	10 cl
eau tiède	QS

Préparation

1. Hachez finement le persil et l'alliaire et réservez. Mettez l'origan et le poivre d'eau dans votre récipient. Ajoutez de l'eau tiède (juste de quoi couvrir le mélange d'herbe et d'épice) et mélangez à l'aide d'une cuillère. Réservez afin de laisser le mélange s'hydrater.

2. Hachez finement l'ail, mettez-le dans un mortier (ou petit bol) avec un peu de gros sel et pilonner le tout.

3. Ajoutez l'ail à l'origan et mélangez.

4. Ajoutez ensuite le persil et l'alliaire finement haché, et mélangez le tout.

5. Versez ensuite l'huile, mélangez. Et enfin, ajoutez le vinaigre. Mélangez et goûtez. Rectifiez les saveurs si nécessaire.

6. Gardez le chimichurri au frais 1 nuit avant de l'utiliser.

7. Le chimichurri peut se garder 2 semaines au frigo.
