


CHIMICHURRI

Préparation	10min
Total	10min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 botte de persil plat	1 cuillère à café de thym FUCHS
2 gousses d'ail	1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe d'échalotes flocons FUCHS	½ cuillère à café de piment fort flocons FUCHS
1 citron vert non traité	50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café d'origan FUCHS	

Préparation :

1. Laver le persil, le sécher, l'effeuiller et le hacher finement.
2. Éplucher et tailler en petits dés l'ail (et l'échalote.)
3. Laver soigneusement le citron vert, le zester et le presser.
4. Mélanger le persil, l'ail, l'échalote et les autres ingrédients. Assaisonner généreusement avec du sel et des flocons de piment. Pour terminer, incorporer l'huile d'olive.

Astuce : la sauce chimichurri accompagne à merveille toutes sortes de grillades comme la viande de bœuf, de porc ou de volaille, sans oublier les légumes. Sous huile dans un bocal, elle se conserve 2-3 jours. En remplaçant l'ail et les échalotes par leurs équivalents lyophilisés, la sauce se conserve encore plus longtemps.

