

Sauce Chimichurri

du Chef Nicolas Cegretin



Ingrédients pour 5 personnes :

- Echalotte 12 gr
- Origan 20 gr
- Persil 20 gr
- Ail 5 gr
- Thym 5 gr
- Piment doux en poudre 20 gr
- Vinaigre vin rouge 20 gr
- Huile d'olive 20 gr
- Huile de colza 20 gr

Instructions :

1. Deux versions sont possibles : Hacher à la main (la meilleure) ou mixer
2. Hacher tous les ingrédients finement et les mélanger
3. La sauce se conserve très bien 1 semaine au réfrigérateur
4. Elle accompagne parfaitement les viandes rouges, poulet et poisson