



*Beurres et Sauces*

# Gremolata - persillade d'herbes et d'agrumes



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**12**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

1 botte(s) **Persil plat**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Citron(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**

## Étape 1

Préparation de la gremolata

- 1 Laver le persil en le passant rapidement sous l'eau et l'égoutter.
- 2 Effeuille le persil, le hacher très finement et le mettre dans un bol.
- 3 Éplucher et hacher finement l'ail, le mettre dans le bol avec le persil.
- 4 Prélever le zeste du citron, le trancher en lamelles très fines et après les hacher très finement.
- 5 Ajouter le zeste de citron haché au reste des ingrédients, remuer.