



Beurres et Sauces
Sauce chimichurri



3h10 **10 min** **0** **3h** **221**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
sauce chimichurri**

15 cl **Huile d'olive**
10 cl **Vinaigre de vin**
0.5 **Oignon(s)**
5 **Gousse(s) d'ail**
4 c. à soupe **Persil plat**
1 c. à soupe **Thym**
1 c. à soupe **Origan séché**
1 pincée(s) **Piment de
Cayenne**
1 pincée(s) **Cumin (en
poudre)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la sauce chimichurri

- 1 Éplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher les gousses d'ail, retirer leur germe et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Rincer le persil et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Verser le vinaigre, l'huile d'olive, le thym, les oignons et l'ail émincés, l'origan, le piment de cayenne, le cumin et du sel dans un robot et mixer légèrement.
- 5 La sauce ne doit pas être lisse mais seulement mélangée.
- 6 Laisser reposer la sauce 3h voire toute une nuit avant de servir.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la sauce dans un bol ou dans une saucière et servir.