

# RECETTE DE LA SAUCE CHIMICHURRI FAÇON TXULETA

*Tout barbecue qui se respecte est accompagné d'une sauce Chimichurri. Une sauce indispensable qui se prépare à l'avance pour arroser généreusement votre viande le jour J.*

## Les ingrédients pour préparer la sauce chimichurri.

- *4 gousses d'ail*
- *120 ml d'huile (l'huile d'olive n'existe pas en Amérique du Sud)*
- *3 cl de vinaigre de pomme*
- *2 cl de vinaigre de riz*
- *Le jus d'un citron frais*
- *1 cuillère à café de piment langue d'oiseau*
- *2 cuillères à soupe d'origan frais*
- *2 oignons rouge*
- *1 bouquet de persil plat frais*
- *1 petit bouquet de coriandre frais*
- *Fleur de sel*
- *Poivre de Sarawak*

## Comment se prépare la sauce chimichurri ?

- *Lavez toutes vos herbes, puis effeuillez-les. Coupez vos oignons en quartiers et pelez votre ail.*
- *Dans un bol, mettez tour à tour, une partie de l'huile, les herbes, le sel, l'origan, les oignons et l'ail. Pilez le tout puis y ajoutez le deuxième le reste d'huile. A présent, il s'agit de doser les vinaigres de pomme et de riz ainsi que le piment en fonction de vos goûts. Pampaneo ,plutôt épicé et le patagonico plutôt doux*
- *La sauce chimichurri doit être assez épaisse.*
- *La sauce chimichurri est prête. Chacun se servira en fonction de ses envies.*

**Petit conseil** : *En fin de cuisson, vous pouvez mettre de la sauce chimichurri sur votre pièce de viande pour qu'elle s'en imprègne.*