

## *Sauce Chimichurri (Argentine)*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

- PERSIL	1/2 botte
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JEUNES OIGNONS VERTS	2
- ORIGAN	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- CITRON(S)	1 càs de jus
- HUILE D'OLIVE	9-10 c à soupe
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Equeutez le persil et placez-le dans un bol mixeur.
- Ajoutez les gousses d'ail émincée, les jeunes oignons émincés, l'origan, le piment, 3 càs d'huile d'olive, sel et poivre. Mixez 10-15 secondes.
- Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajoutez le jus de citron et 3 càs d'huile d'olive. Mixez à nouveau 15 secondes.
- Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajoutez le vinaigre et encore 3 càs d'huile. Rectifiez l'assaisonnement. Mixez une dernière fois 15 secondes.
- Ajoutez encore éventuellement encore un peu d'huile selon votre goût.
- Réservez au frigo.

### **Remarque:**

A utiliser pour la cuisson d'une côte à l'os au BBQ ou dans toute autre préparation de viande rouge (PL-1274).