



*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.