

Sauce Chien |

Recette pour 4 personnes

Description

Sauce légèrement relevée originaire des Antilles

L'astuce du chef

Il est possible de réaliser le taillage à l'aide d'un couteau et un peu de patience, le résultat n'en sera que meilleur.

Ingrédients

Sauce Chien

- 50 Gr Oignon vert
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Persil
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 50 Gr Piment jalapeno
- 100 Gr Tomate
- 0.50 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à soupe Eau chaude
- 50 Ml Huile de canola

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place

Ciselez la ciboulette finement.

Épluchez l'oignon, le couper grossièrement.

Coupez la tomate en cube.

Coupez le Jalapeno en deux ou trois morceaux.

Zestez la lime et récupérer le jus.

Hachez l'ail grossièrement.

Réalisation

Versez tous les ingrédients dans un blender (sauf la ciboulette), ajoutez aussi l'eau et l'huile de Canola.

Lancez le blender par à-coups, assurez-vous de garder de la texture dans la sauce, on ne cherche surtout pas à la liquéfier.

Bon appétit!