

## SAUCE CHIMICHURRI «Chimichurri Tradicional en Argentina»

### Recette d'un Argentin **Locos X el Asado**

La sauce Chimichurri est une marinade originaire d'Argentine, l'autre pays de la viande. En Argentine, le boeuf cuit sur un asado (barbecue) accompagné de sauce chimichurri qui est la base de la nourriture argentine. Les ingrédients essentiels de cette sauce sont l'ail, le persil, l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès mais aussi et surtout le piment !

Voici mes quantités pour réaliser le Chimichurri :

10 c à s d'huile d'olive vierge ou tournesol  
3 c à s de vinaigre de vin pour moi  
1 c à s ( 4 caïeux) bombée d'ail (à hacher finement)  
5 c à s bombées de persil frais haché  
1 c à s d'origan (frais ou séché)  
1 pincées de piment de Cayenne ou + selon votre goût  
1 c à c de paprika, 2 c à c rase de sel et 1 c à c rase de poivre

Lavez et séchez les herbes, les hacher finement. Dans un bol déposez vos herbes, l'ail et les épices. Versez votre huile et votre vinaigre puis mélangez le tout.

- Cette marinade peut se conserver 15 jours au frigo dans un bocal en verre.
- Il existe des variantes ou l'on ajoute de la tomate, du poivron, du thym, de la coriandre