



Pebre chilien à ma façon

Description

Le pebre chilien est une recette... chilienne! Elaboré à base de coriandre, ail, oignon, piment et tomate, il accompagne à merveille les barbecues, sopaipillas (galettes de potiron – [voir la recette ici](#)), empanadas ou même un simple morceau de pain avec un peu de beurre lors d'un apéro! Il fait un peu penser à la salsa criolla argentine, ou encore au pico de gallo mexicain. C'est une petite sauce fraîche et savoureuse, qui s'accorde à toutes les saisons.

Recette du pebre chilien

1 bol de sauce

Préparation 10 min

Repos 30 min

Niveau facile

Ingrédients

- 2 petites tomates ou 1 de taille moyenne/grande
- 1 belle poignée de coriandre fraîche
- 1 poignée de persil frais
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment ou 1/2 cuillère à café de purée de piment ou piment en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre

- sel

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. D'abord, laver la coriandre et le persil à l'eau claire. En détacher les feuilles et couper très fin. Une fois coupés, mettre le tout dans un bol.
2. Couper l'oignon et la tomate en petits dés et puis les ajouter au persil et à la coriandre.
3. Ensuite, écraser l'ail et couper le piment en fines lamelles. Mélanger au reste des ingrédients.
4. Enfin, ajouter sel, huile et vinaigre. Mélanger, couvrir et laisser reposer au frais pendant 30 min.
5. Servir et déguster sans modération.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour réussir le pebre chilien

- Petite astuce pour couper finement les herbes : je coupe les feuilles, les mets dans un verre à moutarde, puis cisaille le tout de nombreuses fois avec un ciseau. Le résultat est génial!
- Si vous n'aimez pas le piment, n'en mettez pas. La sauce sera quand même très bonne.
- Vous pouvez aussi mixer grossièrement les ingrédients si vous le souhaitez, cela donne une sauce onctueuse.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1590774328387-762625c0-fb4f-10? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin salé

POST TAG

1. latinoaméricain
2. recette vegan
3. sans cuisson
4. sans gluten
5. sans lactose
6. végétarien

Categorie

1. Apéritif
2. Coin salé

Tags

1. latinoaméricain
2. recette vegan
3. sans cuisson
4. sans gluten
5. sans lactose
6. végétarien

date créée

16/05/2020

Auteur

admin

default watermark