



---

## Chimichurri

---



*Pour une marinade ou en assaisonnement, ce sera excellent !*

### Ingrédients :

<i>1/2 bouquet de Persil 2 c à soupe d'origan 2 oignons de taille moyenne 1 piment oiseau 30 ml de vinaigre de vin rouge</i>	<i>4 gousses d'ail 1 c à café de jus de citron 200 ml d'huile d'olive Sel &amp; Poivre du moulin</i>
--	--

### Préparation :

*Hacher persil, origan , ail , oignon, piment à la main . Pas de robot afin d'éviter de faire de la purée*

*Mélanger le tout à l'huile et au citron.*

*Saler et poivrer.*

*Dans un récipient qui ferme hermétiquement , placez votre préparation.*

### En marinade :

*Verser de la marinade sur le produit de votre choix et badigeonner au pinceau .*

*Placer le récipient fermer par un film alimentaire ou couvercle , au frais durant 4 h minimum.*

### Pour un assaisonnement sur produit grillé :

*Sur une entrecôte , de la viande d'agneau , brochette de bœuf etc. , déposer une cuillère à soupe simplement.*

### Conseil – infos :

*Pour le bœuf, le porc ou le poulet, le canard .*

*Le piment oiseau peut être remplacé par un demi-poivron rouge (selon votre goût)*

*Les herbes fraîches sont la référence pour ce type de préparation.*

*Peut se conserver facilement 15 jours au frigo dans un bocal hermétique.*