

# Sauce chimichurri

écrit par Pariseyn | 19 octobre 2023



Il existe beaucoup de versions de cette sauce d'origine sud américaine faite pour accompagner les viandes et les poissons grillés au barbecue. On la trouve dans tous les pays d'Amérique latine, mais particulièrement en Argentine et en Uruguay. La version présentée ici est particulièrement parfumée. Et pour respecter la tradition, elle est préparée à l'aide d'un mortier et d'un pilon. On évite le mixeur ou le hachoir électrique qui ne donne pas la même texture.

Ingrédients :

2 gousses d'ail

1 pincée de sel

1 cuillère à café de sucre

1 bouquet de menthe fraîche

1 bouquet de coriandre fraîche

1 bouquet de persil frais

1 échalote

1 petit piment vert (normalement indispensable, mais on ne l'a pas mis)

Le jus d'un citron (ou 30 ml de vinaigre de Xeres)

50 ml d'huile d'olive (3 cuillères à soupe)

Sel et poivre

Laver, sécher et effeuiller les 3 bouquets d'herbes fraîches.

Prélever 10 g de feuilles de menthe, 15 g de feuilles de coriandre et 15 g de feuilles de persil. Réserver.

Éplucher et émicer finement l'échalote en petits morceaux. Réserver.

Couper le citron en 2 et prélever son jus. Réserver.

Éplucher les gousses d'ail.

Mettre dans le mortier les 2 gousses d'ail, la cuillerée à café de sucre et une pincée de sel.

Écraser l'ail avec le sucre et le sel à l'aide du pilon pour obtenir une crème d'ail.

Ajouter le petit piment si utilisé, puis progressivement les

feuilles de menthe, de corandre et de persil en continuant le travail au pilon jusqu'à obtenir un beau hachis de fines herbes : prendre son temps, il faut environ 10 minutes.





Ajouter l'échalote ciselée, le jus de citron et l'huile d'olive.

Remuer bien et poivrer.

Gouter et rectifier l'assaisonnement en salant éventuellement. C'est prêt !

Pour de plus grosses quantités, j'ai simplement utilisé un petit hachoir manuel comme montré ci-dessous, pour gagner du temps. Il permet de contrôler aisément le degré de hachage contrairement à un modèle électrique qui est trop brutal. En prenant des quantités 3 fois supérieures aux descriptif ci-dessus\*, on réalise un pot d'environ 250 g de cette merveilleuse sauce. Elle se garde sans problème une semaine au réfrigérateur.







On peut servir cette sauce avec des grillades de boeuf ou des fruits de mer snackés (excellent), des salades de légumes grillés, des sandwiches comme le fameux « choripan » argentin, en tartinaie mélangée à un fromage frais genre Saint Moret, avec des oeufs sur le plat, avec des pâtes, ou tout simplement sur des toasts grillés pour l'apéritif.

Note :

\*Les quantités utilisées pour faire un pot de 250 g sont : 26 g de feuilles de menthe, 40 g de feuilles de persil, 40 g de feuilles de coriandre, 3 échalotes (74 g une fois épluchées et hachées), 5 gousses d'ail (environ 32 g une fois épluchées et hachées), 15 g de sucre (3 cuillères à café), 3 pincées de sel, 90 g de jus de citron et 130 g d'huile d'olive.

Énergie : 312 kCal/100 g (surtout due à l'huile d'olive)