

Les secrets d'un bon chimichurry

Ingrédients (pour environ 7 tasses de chimichurry)

- 2 bouquets d'origan frais d'environ 40 grammes chacun, sans les tiges
- Un gros bouquet de persil frais d'environ 150 grammes, avec les tiges
- 6 tasses d'huile de canola ou huile de tournesol
- ½ tasse d'ail (ou 12 cuillères à table)
- ¼ de tasse de sel (ou 6 cuillères à table)
- 2 cuillères à table de chili broyé

Préparation

- Émincez l'ail.
- Hachez très finement l'origan et le persil.
- Mélangez tous les ingrédients.
- Laissez reposer au moins 24 heures avant consommation.



Les astuces de la chef Nathalie

- Conservez les tiges de l'origan. En les déposant dans un coton à fromage, elles pourront vous servir ultérieurement à parfumer un bon bouillon de soupe par exemple.
- Vous pouvez ajuster les assaisonnements en fonction de vos goûts. Il est important de goûter à votre mélange afin de lui donner la saveur désirée.
- Coupez tous les ingrédients de moitié si vous désirez n'en faire qu'une petite quantité à la fois.
- Cette recette peut se conserver très longtemps, voir quelques mois, tant que les assaisonnements demeurent recouverts d'huile, que le contenant est bien fermé et qu'il est placé dans le réfrigérateur.
- Le chimichurry peut servir au quotidien, pour faire mariner des légumes (par exemple, des aubergines), des viandes de toutes sortes, du poisson. On peut également s'en servir pour assaisonner des pâtes ou du tofu.
- Si vous faites cuire un aliment dans le chimichurry, il est préférable de débiter la cuisson avec de l'huile seulement, laquelle vous prendrez dans le récipient de chimichurry, et de n'ajouter les fines herbes et autres assaisonnements qu'à la fin.

