

Mélange

Le
COMPTOIR
& CO

CHIMICHURRI

Fabriqué en France

QU'EST-CE QUE LE MÉLANGE CHIMICHURRI ?

Ce mélange originaire d'Amérique du Sud est un mariage d'herbes aromatiques (persil, origan, coriandre), d'épices (ail, piments niora et chipotle, paprika, oignon) et de sel. Il sert à confectionner la sauce du même nom pour réaliser des marinades fraîches et relevées accompagnant toutes les viandes et les poissons grillés.



Code VRAC : 52465

CONSEILS D'UTILISATION :

Remis en œuvre en marinade, ce mélange relève les poissons et les viandes. Utilisé tel quel, il assaisonne également les plats de légumes (gratins, ratatouilles, poêlées...), les omelettes, les pâtes et le riz.

Pour réaliser la marinade :

1. Mélangez 5 c. à soupe du mélange d'épices, 5 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à soupe de jus de citron et 5 c. à soupe d'eau.
2. Laissez reposer la sauce environ 30mn afin que les épices sèches se réhydratent.
3. Badigeonnez ensuite généreusement la marinade sur la viande ou le poisson avant la cuisson.

Bonne dégustation !