

# *Sauce Chímichurri*

## POUR TOUS LES VIANDES



### Les ingrédients :

100 ml d'huile d'olive  
50 ml de vinaigre de vin rouge  
2 gousses d'ail  
1/2 botte de jeunes oignons  
1/2 botte de persil plat  
1/2 botte de coriandre  
1 piment rouge  
1/2 cuillère à soupe de cumin moulu  
1 branche d'origan frais ou séché  
2 feuilles de sauges  
Sel et poivre du moulin

### La préparation :

- Hacher le persil plat, la coriandre, le piment rouge, l'origan et la sauge.
- Émincer les jeunes oignons.
- Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Réserver.
- Dans un bol mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de vin, une cuillère à soupe de sel, l'ail, les oignons, le persil plat, la coriandre, le piment, l'origan et la sauge.
- Poivrer et bien mélanger.
- Mettre dans un bol et servir avec la viande.

Cette recette de sauce peut accompagner tous les types de viande,  
elle est particulièrement délicieuse servi avec de l'agneau.

**\*\*La sauce se conserve assez longtemps au réfrigérateur lorsqu'elle est bien emballée.\*\***

*Bon appétit !*