

La Purée de Piments d'Aurélien

Les ingrédients :

- 100g d'échalotes
- 100g de gingembre
- 1 grosse poignée de piments oiseau
- 1 verre de vinaigre d'alcool
- 1 verre d'huile d'olive
- 2 tomates
- 4 citrons verts
- 5/6 gousses d'ail
- 2 bottes de persil
- 1 combava (optionnel)
- ¾ cuillère de miel
- Sel / poivre

- 1) Hacher finement :
 - échalotes, gingembre, ail, persil
- 2) Ecraser et piler les piments (Pour plus de piquant, écraser les graines)
- 3) Couper les tomates en petits cubes
- 4) Râper/zester citrons verts + combava
- 5) Presser les citrons verts
- 6) Mélanger toute la préparation et y rajouter :
 - L'huile, le vinaigre, le miel et sel / poivre
- 7) Laisser macérer 1 nuit

Peut se conserver au frais pendant 2 semaines.

Bon appétit.

