

Sauce red hot chili Pépère



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	oignons	~
0.25	Poivron Piquillio entier en boîte 360 g DANTZA	0018494
0.002	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
0.02	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.05	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.06	Moutarde fine de Dijon en seau 1 kg MAILLE	0190537
0.2	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
0.2	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Eplucher et émincer les oignons rouges.
- 2 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 3 Ouvrir et égoutter les piments piquillio.
- 4 Dans un mixeur, déposer la moutarde, le miel, les piments piquillio taillés en petits morceaux et les oignons émincés froids. Monter à l'huile d'olive et de tournesol. Assaisonner avec le piment d'Espelette, le paprika fumé et le sel fin.

Astuce du chef

Saveur : note douce de poivron avec un retour chaud

Quelques idées d'association :

- Idéale pour avec des crustacés grillés ou avec un poulpe à la plancha
- Pour accompagner un travers de porc grillé
- Pour parfumer des pommes de terre à la peau
- Avec un filet de poulet rôti dans une salade de pois chiche, tomate et salade romaine
- En condiment dans une salade de pâtes
- Dans un sandwich avec avocat, crevettes et salade