



Sauce romesco



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 poivron rouge
1 gousse d'ail
100 grammes d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à soupe de persil plat (finement haché)
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
1 cuillère à café paprika en poudre (fumé)
1/2 cuillère à café piment de Cayenne
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse. Laissez refroidir.
- 2.** Faites griller le poivron rouge sur le barbecue jusqu'à ce que la peau devienne noire. Laissez-le refroidir et retirez la peau. Retirez également le cœur et les graines.
- 3.** Placez ensuite le poivron dans le robot de cuisine avec l'ail, les amandes, la purée de tomates, le persil plat, le vinaigre de xérès, le paprika en poudre et le piment de Cayenne. Mixez jusqu'à obtenir une émulsion lisse.
- 4.** Ajoutez progressivement $\pm 1,5$ dl d'huile d'olive tout en continuant à mixer.