

Poulet au chimichurri



Pour **4 personnes**

Le chimichurri authentique de l'Argentine est le meilleur accompagnement de toutes les viandes grillées!
À préparer la veille afin de laisser le temps à tous les arômes de s'exprimer!

Ingrédients

4 poitrines de poulet (3 oz)
1 poivron vert
4-5 échalotes
8 gousses d'ail
1 tomate
50g de persil frais
20g de basilic frais

10g d'estragon frais
20g d'origan séché
10g de thym séché
1 petit piment rouge
50ml de jus de citron
400ml d'huile d'olive vierge
Sel au goût

Préparation

Étape 1 Hachez finement les herbes fraîches.

Étape 2 Coupez la tomate en petits morceaux.

Étape 3 Hachez finement le poivron, le piment, échalotes et l'ail.

Étape 4 Mixez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bol d'un mixeur. Incorporez l'huile progressivement.

Étape 5 Faire mariner votre poulet avec de la sauce pendant au moins 2 heures.

Étape 6 Faire cuire le poulet avec de la sauce à 350°F durant +/- 45 minutes.

Accompagnement Légumes ou salade de votre choix.

Voici une sauce très aromatique qui se conserve sans problème quelques jours au frais. Vous pouvez aussi laisser le chimichurri froid.

Approuvée et testée par la Coordonnatrice marketing!

Vous avez aimé la recette ?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Facebook.