



Sauce Romesco

Afin que la sauce Romesco prenne toute sa saveur, il est préférable de la préparer la veille.

Ingrédients :

3 petits poivrons rouges et ronds (nyores)
2 tomates
1 tête d'ail
Une dizaine de noisettes
Une dizaine d'amandes
Une tranche de pain
Une bonne pincée de piment de Cayenne ou d'Espelette
6 c.s d'huile d'olive
1 c.s de vinaigre
Du sel et du poivre

Préparation :

Faites préchauffer votre grill du four à 180°C.

Dans un grand plat recouvert de papier sulfurisé déposez vos poivrons coupés en deux, côté bombé sur le dessus et de la même manière vos tomates épépinées et coupées en deux.

Ajoutez-y votre tête d'ail. Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive.

Laissez griller 15 à 20 minutes la peau de vos légumes.

Surveillez votre tête d'ail pour qu'elle ne brûle pas.

Pendant ce temps, faites griller votre tranche de pain.

Dans une poêle, torréfiez vos noisettes et amandes.

Une fois bien blondes, concassez l'ensemble ainsi que la tranche de pain grillée.

Une fois vos légumes bien grillés, laissez-les refroidir légèrement dans un sachet plastique afin de pouvoir ôter plus facilement la peau des poivrons et tomates. Pelez et dégermez vos gousses d'ail.

Au mortier ou au mixeur, ajoutez à votre mélange concassé les poivrons, tomates, et gousses d'ail. Pilez ou mixez l'ensemble en y ajoutant l'huile d'olive, le vinaigre, le piment pour obtenir une texture lisse. Assaisonnez à votre goût en sel et poivre.

Votre sauce Romesco est prête.