

Helloresto

Sauce Romanesco



Préparation pour 4 personnes

3 tomates

2 piments

15 cl huile d olive

1 tranche de pain

3 gousses d ail

1 cuillère à soupe poudre amande

4 cuillères à soupe de vinaigre blanc

4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Sel et poivre

Couper les piments en 2 et les épépiner

Écrouter le pain, le poêler dans l'huile et l'ail

Mixer le pain

Ajouter les piments et la poudre d'amande ainsi que l'ail et son huile de cuisson.

Mixer en incorporant les 2 vinaigres.

Assaisonner.

Mettre au frigo 3 heures.

Conseil du chef : Accommoder cette sauce provençale avec des grillades, saucisses au barbecue.