

4 pers.

3 gros piments

Delicieux

Sauce écarlate (piments rouges)

2 formules

- piments grillés, épluchés, passés au moulin à légumes.

- piments crus, hachés.

Dans un mortier, continuer à écraser le piment, ajouter un ou deux jaunes d'œufs, sel, poivre, huile d'olive peu à peu sans cesser de remuer. Ajouter un jus de citron.

Il faut bien citronner. (1 gros citron pour 2 piments)

on peut monter la sauce avec:

- jaunes d'œuf, sel, poivre
huile d'olive

- ajouter les piments en purée ou hachés à petits morceaux (ou moitié, moitié)

- ajouter enfin le citron