



Sauce romesco (aux poivrons rouges rôtis)

Amy Symington

Temps de préparation : 11 minutes | Temps de cuisson : 4 minutes | Temps total : 15 minutes

Cette sauce colorée et relevée au goût légèrement fumé met en valeur des ingrédients simples à base de plantes : des poivrons rouges rôtis, des amandes, de l'ail et de l'huile d'olive. Elle est savoureuse, nutritive et complètement exempte de produits animaliers.

Ingrédients

- 1 bocal de poivrons rouges rôtis sur le feu de 355 ml (12 oz), égoutté
- ¼ de tasse de pâte de tomate
- ½ tasse d'amandes effilées blanchies
- 2 gousses d'ail, pressées
- 2 c. à soupe de persil haché (facultatif)
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès ou de vin rouge
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- ½ c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de poivre de Cayenne (facultatif)
- ½ tasse d'huile d'olive extravierge

Préparation

1. Faire chauffer une sauteuse moyenne à feu moyen. Une fois que la poêle est chaude, y déposer les amandes blanchies et les faire griller en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'elles deviennent parfumées et dorées, soit environ 4 minutes.
2. Dans un mélangeur, ajouter tous les ingrédients, y compris les amandes grillées. Mélanger les ingrédients par impulsions pour les combiner, puis de manière continue jusqu'à l'obtention d'une texture homogène ou contenant encore quelques morceaux (de 30 secondes à 1 minute).

Conseils

- Pour une consistance plus épaisse, ajoutez ¼ de tasse d'amandes grillées de plus, et une cuillère à thé de plus respectivement de vinaigre de xérès et de paprika fumé.
- Les amandes peuvent être remplacées par des noix de Grenoble, au goût.
- Pour une version sans noix, optez pour des graines de tournesol crues non salées.