



## Sauce façon Escabèche

### Ingrédients pour 34 portions de 5 cl

• SAUCE TOMATE CHEF®	120 g
• Eau	1 litre
• Huile d'olive	3 cl
• Ail	2 gousses
• Piment langue d'oiseau	1 pièce
• Vinaigre	15 cl
• Laurier	2 feuilles
• Cumin	pm
• Persil haché	pm
• Sel, poivre	pm



Litrage de sauce obtenu 1,7 litre

### Progression de la recette

- Faire suer l'ail grossièrement haché dans l'huile d'olive.
- Ajouter **le piment** et déglacer avec le vinaigre.
- Mouiller à l'eau et disperser au fouet la **Sauce Tomate CHEF®**.
- Ajouter le laurier, le cumin, et laisser mijoter pendant 10 minutes.
- Avant de servir, retirer les feuilles de laurier et ajouter le persil haché.
- Rectifier l'assaisonnement.

### Et pourquoi pas...

Servir cette sauce avec des moules, des sardines et des frites.

### **" Le piment "**

Il est possible de rajouter une pointe de piment d'Espelette afin de relever la recette.

Le piment d'Espelette est, depuis le 1er décembre 1999, une Appellation d'Origine Contrôlée.

### Observation

Accompagne les poissons de roches, les rougets, les sardines...