



Apéro cochon sauce chimichurri

Antoine Sicotte

- niveau cuisinier
- Préparation 15 min
- Cuisson 1 min
- 4 personnes

Ingrédients

- 225 g d'échine de porc
- Sel et poivre du moulin
- Pour la sauce chimichurri:
- 500 ml de persil frais
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 125 ml d'origan frais
- 10 ml de paprika doux
- 125 ml d'huile d'olive
- 65 ml de vinaigre de vin rouge
- 1 piment fort frais épépiné
- 375 ml de concombre pelé et râpé
- 1 tomate coupée en cubes

Préparation

- 1. Au robot, broyer tous les ingrédients de la sauce chimichurri à l'exception du concombre et du sel. Réserver.
- 2. Couper des tranches d'échine de porc le plus finement possible puis aplatir à l'aide d'un marteau à viande. Mélanger la viande avec la moitié de la sauce chimichurri.
- 3. Placer le concombre dans une passoire puis presser pour retirer le maximum d'eau du concombre.
- 4. Mélanger le concombre dégorgé et les tomates avec le restant de la sauce chimichurri.

- 5. Griller les tranches de porc 30 secondes de chaque côté à feu vif. Assaisonner et servir accompagnées de la sauce.