



Salsa roja

Recette d'Alexandra Romero, du Verre Pick'l

Ingrédients :

- 1 kg magnifiques tomates ancestrales rouge ou cœur de bœuf
- 3 piments jalapeño
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 botte de coriandre
- 4 piments ancho
- 6 piments guajillo
- Environ 150 ml d'huile végétale

Préparation :

1. Si possible directement sur la braise, mais sinon sur le BBQ ou encore au four sous l'élément du haut : «bruler» les tomates, l'oignon et les jalapeños jusqu'à ce que la chair soit bien noircie.
2. Pendant ce temps, placer les piments ancho et guajillo dans un bol et le couvrir d'eau chaude.
3. Placer les ingrédients noircis dans un mélangeur ou un robot avec les piments (pas l'eau), l'ail et la coriandre.
4. Ajouter du sel et broyer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
5. Toujours en mélangeant, ajouter l'huile pour créer une émulsion.
6. Goûter, ajuster le sel au besoin et remélanger.

Recette présentée par **Patsy McBrearty**
le 10 août 2024 dans le cadre de

La fantastique foire de
LA TOMATE