

PUREE DE PIMENT ROUGE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site [Mariage Franco Marocain](http://mariagefranco-marocain.com)

Ingrédients :

- 150 g de piments
- 15 g de gingembre
- 20 g de gousses d'ail
- 1 pincée de combava
- jus d'1 demi-citron vert
- sel, huile
- 1 c à s de vinaigre

Préparation :

- couper en deux les piments et les épépiner
- puis les couper en petits tronçons
- mettre dans le bol, les piments, l'ail, le gingembre, le vinaigre, le jus de citron et le combava
- puis mixer 20 secondes à vitesse 6
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter 20 g d'huile d'olive
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter 5 g d'huile d'olive
- puis augmenter progressivement la vitesse de 1 à 10 sur 2 minutes
- mixer de nouveau progressivement la vitesse de 1 à 10 sur 2 minutes
- remplir un bocal, ajouter pour finir 3 c à s d'huile d'olive (il faut que l'huile recouvre la pâte de piment)
- une fois le bocal fermé, la pâte de piment se conserve plus d'un an au réfrigérateur

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.