

Pâte de piment aji amarillo |

Recette pour 4 personnes

Description

Réalisation d'une pâte de piment Aji Amarillo maison.

Très simple à réaliser, le dur sera de trouver le piment lui même.(regardez l'astuce du chef)

L'astuce du chef

La pâte de piment aji amarillo est un incontournable des tables péruviennes, Utilisée comme condiment dans les plats pour ajouter de la chaleur. Vous pouvez en préparer une belle quantité, elle se conserve plusieurs jours au réfrigérateur. Si vous ne trouvez pas le piment aji amarillo, remplacez-le par du piment jalapeno ou un piment jaune.

Ingrédients

Pâte de piment

- 4 Unité(s) Piment Aji Amarillo
- 2 Cuil. à thé Huile végétale
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Pâte de piment

Dans le cas où vous utilisez des piments secs, mettez-les à tremper 12h dans l'eau froide. Si vous êtes pressé, de 20 à 30 minutes dans l'eau chaude, mais le résultat est moins bon.

Mixez (blender) les piments avec l'huile et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si vous ne mangez pas trop épicé, enlevez les parties blanches et les graines.

Bon appétit!