Je cuisine avec Darline

Assaisonnement haïtien traditionnel

Quantité : Environ 750 ml
Temps de préparation : 15 à 20 minutes



Ingrédients :

- ¼ tasse d'huile végétale ou huile d'olive
- ¼ tasse de jus de lime frais OU de vinaigre blanc (au choix)
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à thé de poivre moulu
- 3 branches de thym frais
- 1 poivron vert coupé en morceaux
- 1 tête d'ail complète (8 à 10 gousses d'ail épluchées)
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais, haché
- 1 poireau moyen nettoyé et coupé grossièrement
- 1 bouquet de persil frais
- 1 piment Scotch Bonnet (ajuster selon ton goût)
- 2 branches de céleri



Matériel nécessaire :

- Robot culinaire ou mixeur puissant
- Couteau et planche à découper
- Un grand bol pour laver soigneusement le poireau
- Spatule ou cuillère pour retirer le mélange du mixeur
- Bocal en verre avec couvercle hermétique

Je cuisine avec Darline

 Préparation étape par étape :

1. Préparation des ingrédients :
• Lave soigneusement le poireau dans un grand bol rempli d'eau pour retirer tout résidu de terre. Coupe-le grossièrement.
• Épluche toutes les gousses d'ail.
• Hache le gingembre.
• Coupe grossièrement le poivron vert et le céleri.
• Nettoie bien le persil et le thym frais.
• Coupe délicatement le piment Scotch Bonnet en morceaux (attention, c'est piquant !).

2. Mixage :
• Mets d'abord l'huile et le jus de lime (ou vinaigre blanc) dans ton robot culinaire ou mixeur.
• Ajoute ensuite tous les autres ingrédients (sel, poivre, thym, poivron vert, céleri ail, gingembre, poireau, persil et piment Scotch Bonnet).
• Mixe jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse.

3. Conservation :
• À l'aide d'une spatule ou cuillère, transfère l'épis dans un bocal en verre hermétique propre.
• Conserve au réfrigérateur (environ 2 à 3 semaines).
• Pour une conservation plus longue (jusqu'à 3 mois), congèle ton épis en petites portions.