

Pebre Chilien (pour les nuls)

(comme entrée, pour 4 personnes)

1. Présentation

Le pebre est un de mes meilleurs souvenirs culinaires du Chili. Pourtant ça n'est qu'une simple sauce servie avant le repas dans les restaurants à travers le Chili. On la mange généralement avec du pain, mais il m'est arrivé d'en avoir avec des galettes appelées "sopaipillas".

Note: cette recette a encore besoin de réglages en ce qui concerne les quantités de piment, d'oignon et d'ail. Même au Chili on trouve la sauce plus ou moins piquante selon les endroits.

2. Ingrédients

Tomates	4
Oignon	1
Piments rouges	3
Coriandre	1 boîte (env. 15g)
Ail.....	3 gousses
Citron	1
Pain frais	

3. Préparation

- Couper les *tomates* en quartiers, enlever les pépins de la pulpe, mettre dans un hachoir électrique.
- Couper l'*oignon* en morceaux, mettre dans le hachoir électrique.
- Hacher oignon et tomates pas trop fin quand même. Mettre dans un saladier.
- Hacher les *piments rouges* en très petits morceaux et ajouter au contenu du saladier.
- Laver les feuilles de *coriandre* et hacher très fin. Ajouter au contenu du saladier.
- Ecraser les gousses d'*ail*, ajouter.
- Presser le jus du *citron* (à travers une passoire pour garder les pépins) dans le saladier.
- Bien mélanger le tout. Mettre au frigo.

4. Service

Servir avec le meilleur pain frais possible (baguette, ballons, ...). La sauce se prend avec la pointe d'un couteau et se déguste sur un bout de pain.