

🍴 2 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

Préparation pimentée d'origine indonésienne à base de piments forts broyés, ail, sucre et vinaigre de riz. Parfait dans les sautés, soupes, marinades et vinaigrettes.

Indonésie

INGRÉDIENTS

☐ piment thaï	454 g	☐ sel	1 cuil. café
☐ ail	2 gousses	☐ vinaigre de riz	125 ml
☐ sucre brun	1 cuil. soupe		

PRÉPARATION

Se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur, ou environ 2 mois au congélateur.

1. Hacher finement les *piment thaï* et l'*ail* au *robot culinaire* ou à la main.
2. Ajouter le *sucre brun* et le *sel*, et mélanger jusqu'à obtenir une purée lisse.
3. Dans une *casserole*, porter à ébullition la pâte avec le *vinaigre de riz* et faire cuire pendant *10 minutes*.
4. Verser le mélange dans des contenants hermétiques et laisser reposer quelques minutes. Couvrir et réfrigérer.