

Salsa verde façon Bovillage

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 0m

🐟 poisson 🥒 moutarde 🧄 sulfites

Pâte verte mixée à base de persil, basilic, câpres, anchois, moutarde et huile d'olive. Variante française d'une salsa verde italienne (présentée à tort comme « sauce vierge » par Bovillage). Idéale sur viande grillée, poisson ou légumes rôtis.

France

INGRÉDIENTS

☐ persil	20 g	☐ câpres	1 càs
☐ feuilles de basilic	15	☐ huile d olive	2 càs
☐ gousse d ail, <i>écrasée</i>	1	☐ anchois	1
☐ moutarde de Dijon	1 càs		

PRÉPARATION

1. Mettre dans le bol d'un mixeur le persil, les feuilles de basilic, la gousse d ail, la moutarde de Dijon, les câpres, l'huile d olive et l'anchois.
2. Mixer jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
3. Saler et poivrer.