

Sauce du chef Dilxat



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

Condiment express ouïghour : ciboulette thaï et poivre du Sichuan concassé, hachés ensemble au couteau, puis arrosés d'huile brûlante. 3 ingrédients, technique ancestrale. Recette du chef Dilxat Mahmut, restaurant Dosla (Boulogne).

Asie / Chine

INGRÉDIENTS

☐ ciboulette thaï	1 botte	☐ poivre rouge du Sichuan	1/2 càc
☐ poivre vert du Sichuan	1 1/2 càc	☐ huile	2 càs

PRÉPARATION

1. Couper la *ciboulette thaï* en petits morceaux.
2. Concasser le *poivre vert du Sichuan* et le *poivre rouge du Sichuan* (ratio 2/3 vert, 1/3 rouge).
3. Saler légèrement la ciboulette et ajouter le poivre concassé par-dessus. Hacher le tout ensemble au couteau jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
4. Faire chauffer un peu d'*huile* jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.
5. Verser l'huile brûlante sur le mélange ciboulette-poivre.

L'huile doit être très chaude (fumante) pour libérer instantanément les arômes de la ciboulette et activer le poivre du Sichuan.