

COULIS DE PERSIL PLAT

Ingrédients pour 25 Cl :

2 bottes de persil plat
2 gousses d'ail rose
20 cl d'huile de pépins de raisin
2 litres d'eau
60 g de sel gros
QS de sel fin et poivre du moulin

Porter à ébullition une grande casserole d'eau et le sel gros. Couper les tiges de 2 bottes de persil plat et blanchir les feuilles. Les refroidir dans un saladier rempli de glaçons. Bien les égoutter et les mettre dans le bol du mixeur avec les 2 gousses d'ail épluchées. Verser ensuite 20 cl d'huile de pépins de raisin et actionner le mixeur pendant 1 minute. Filtrer le mélange liquide au chinois, saler et poivrer à votre convenance et garder le coulis obtenu au frais en attente de son utilisation.