

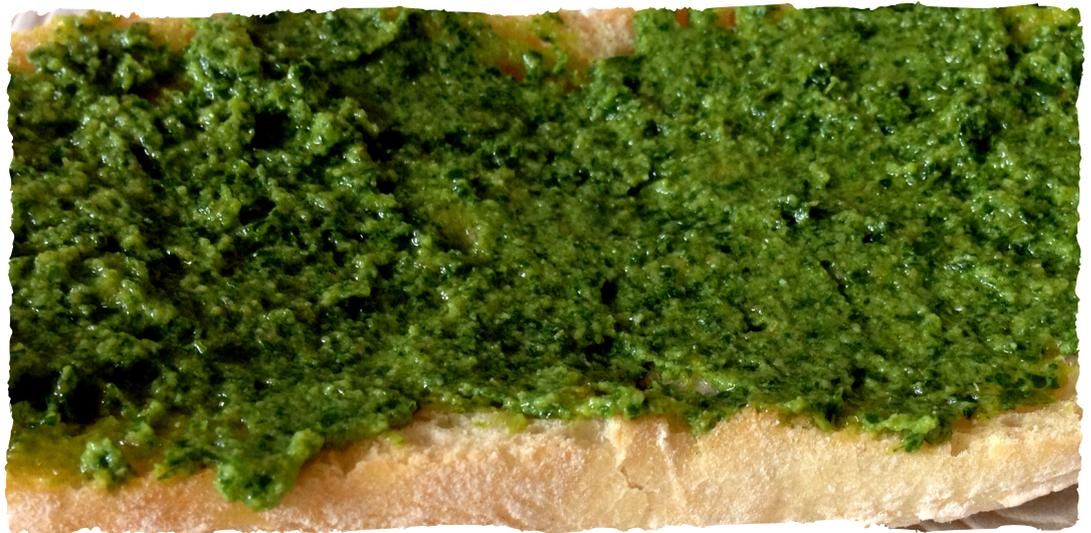


# RECETTE

## SAUCE VERTE AUX HERBES AROMATIQUES



THYMUS VARIEGATO



### INGREDIENTS

- › Ail, une demi gousse
- › Persil, 2 ou 3 poignées
- › Anchois, 2 filets
- › Olives sans noyaux, 4 ou 5
- › Câpres, une cuillerée
- › Sel
- › Vinaigre (facultatif)
- › Huile d'olive
- › Herbes aromatiques au plaisir: ciboulette, romarin, thym, laurier, sauge, basilic, fenouil sauvage

### TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 20 min

### PROCEDURE

Laver et nettoyer les herbes aromatiques.

Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mixer jusqu'à obtenir une crème dense. Régulariser d'huile d'olive au plaisir.

Si vous ne consommez pas la sauce tout de suite, la conserver pour quelques jours dans le frigo dans un pot en verre.