

Fées Mains by Marjorie



Sauce chermoula :

Les ingrédients : 1 gousse d'ail – 1 cébette – 1 échalote – 10 brins de persil – 10 brins de coriandre – 10 brins de ciboulette – 2 petites tomates – 4CàS d'huile d'olive – ½ jus de citron – ½ CàC de poudre des vertus (mélange de curcuma, de poivre, d'ail et d'épices de Roellinger) – ½ CàC de cumin en poudre – sel – poivre

Eplucher l'ail et l'échalote et les émincer.

*Couper la racine de la cébette, la laver puis ôter la première couche et couper des petits tronçons très fins.
Laver et sécher les herbes puis les ciseler.*

Ebouillanter les tomates, les peler, ôter leurs pépins et les couper en petits dés.

Mélanger tous les ingrédients.

Servir sur les moules cuites à la plancha ou sur des poissons.

*Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*