



SAUCE MACHA (SALSA MACHA MEXICAINE)

Vibrant mélange des saveurs fumés pour relever un plat.
Accompagner viandes grillés, tacos, chips, nachos, tartines
de fromage ou foie gras.

 30 minutes
 1 heure
 60 portions

INGRÉDIENTS

- 250 grammes de cacahuète, grillée, sans sel ajouté
- 2 cuillères à soupe de sésame, graine [24 g]
- 90 grammes de graines Courge
- 2 piments sec de chacun: Morita, Guajillo + 6 piments secs: arbol
- 10 gousses d'ail, cru [60 g]
- 4 càs vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux [20 g]
- 1 cuillère à café moyenne de sel blanc alimentaire, iodé, non fluoré [marin, ignigène ou gemme] [6 g] et 1 càc poivre
- 10 grammes de canneberge ou cranberry, séchée, sucrée [optionnel]
- 500 grammes d'huile d'olive vierge extra BIO

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Faire chauffer un poêle à feu moyen, toster les graines et cacahuètes pendant 5 minutes. Sortir du feu et réserver.
- 2° Dans une casserole faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'ail et les piments jusqu'à obtenir un couleur plus foncé sans brûler. [2-3 minutes suffit]. Sortir du feu et réserver l'huile dans la casserole.
- 3° Dans un mortier [molcajete] écrasser les graines, les cacahuètes, les piments et l'ail frit. Ajouter le sucre, le vinaigre, le sel et le poivre. Écrasser jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- 4° Optionnel: mettre tout dans un blender ou hachoir si vous désirez avoir des morceaux. Aussi optionnel pour ajouter un touche de fruitée 1 poignée de : canneberge secs, 1 datte, 1 càc pulpe de tamarinde.
- 5° Mettre dans un bocal et une fois refroidi, conserver dans le frigo [7jours]
- 6° Faites griller les cacahuètes, les graines de sésame et les graines de courge dans une poêle ou une poêle à feu moyen-doux pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et dégagent un parfum agréable. Retirez-les de la poêle et réservez.
- 7° Dans une grande casserole à fond épais, chauffez l'huile à feu moyen. Ajoutez les piments et l'ail, et faites-les frire jusqu'à ce que les piments gonflent et prennent une couleur brun foncé, environ 2 à 3 minutes. Retirez les piments et l'ail de l'huile, mais laissez l'huile dans la casserole.
- 8° Dans un molcajete [ou mortier], combinez les noix et graines grillées, les piments frits, l'ail, le sucre [sucre de canne brut], le vinaigre de cidre, le sel et le poivre. Broyez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

- 9° Ajoutez ensuite l'huile réservée au mélange et remuez jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée aux épices. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Laissez refroidir complètement la salsa macha avant de la conserver au réfrigérateur.[15 jours]
- 10° Optionnel: utiliser un blender ou hachoir pour un mixage rapide. Ainsi, pour un goût extra fruitée ajouter 10 canneberge secs, 1 càs pulpe de tamarinde ou 1 datte denoyauté.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR CUILLÈRE À SOUPE (18 g)	% AR
ÉNERGIE	497 kcal	88 kcal	4 %
PROTÉINES	10 g	2 g	4 %
GLUCIDES	10 g	2 g	1 %
SUCRES	3 g	1 g	1 %
LIPIDES	65 g	11 g	16 %
ACIDES GRAS SATURÉS	10 g	2 g	9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	4 g	1 g	3 %
SODIUM	209 mg	37 mg	2 %