

Rougail pistaches (cacahuètes)

Ingrédients :

120 gr de pâte d'arachide
5 piments oiseaux
Gros sel
½ cm de racine de gingembre
1 cuillère à café de vinaigre
QS d'eau

Préparation :

Dans un mortier écraser le piment avec le gros sel.

Dans un bol mélanger la pâte d'arachide avec la poudre piments/sel.

Peler et râper finement le gingembre et l'ajouter à la préparation.

Ajouter le vinaigre tout en mélangeant.

Ajouter petit à petit de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'une crème.

<http://deliceyes.over-blog.org>