Chermoula marocaine aux herbes et au citron

La marinade fraîche du Maroc pour parfumer poissons, poulet et légumes grillés. Coriandre, persil, ail et épices se mixent en quelques secondes.

6 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 botte de coriandre
- 1 botte de persil
- 4 gousse d'ail
- 2 c. à café de cumin
- 2 c. à café de paprika
- 0,5 c. à café de piment
- 80 ml de jus de citron
- 100 ml de huile d'olive
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Laver et sécher les herbes, retirer les grosses tiges.
2. Mettre l'ail et les herbes dans le bol.
   8 sec / vitesse 7
3. Ajouter les épices, le citron, l'huile et le sel.
4. Mixer jusqu'à obtenir une sauce homogène.
   15 sec / vitesse 6
5. Enrober le poisson ou les légumes et laisser mariner 30 minutes au frais avant la cuisson.

Le conseil de Tiha
Pour de la chermoula de poisson, remplace une partie de l'huile par de l'eau, la marinade pénètre mieux la chair.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur dans un bocal fermé.