

Xupister ou pili-pili

Recette du SUD-OUEST (Le PAYS BASQUE)

1 litre de vinaigre blanc

2 têtes d'ail

1 brin de thym ou de romarin

1 brin de persil

1 cuillère à soupe de sel

1 cuillère à soupe de poivre en grains

piment de Cayenne

Épluchez l'ail et coupez-le en morceaux. Mélangez tous les ingrédients et

laissez macérer le plus longtemps possible.

Utilisez cette sauce pour vos grillades et surtout pour le mouton, c'est l'idéal.

C.Queyroix

Lucien Etchenagucia patissier 64120 - Urrugne © 1997 - Les Editions du Curieux

lien permanent vers la recette : [Xupister ou pili-pili](#)