

Pâte aux piments

Pour env. 6 dl

Hacher très finement, au hachoir électrique ou au couteau, 400g de **petits piments/peperoncini rouges** équeutés, en morceaux, et 4 à 6 **gousses d'ail**, mettre dans une casserole. Ajouter 2 dl de **vinaigre de pomme** et autant d'**eau**, 200 g de **sucre brut** et 4 cs de feuilles de **basilic thaï** en fines lanières, porter à ébullition, baisser le feu. Cuire sans couvrir, env. 1 heure à feu doux, puis remplir des bocaux propres et préchauffés, fermer, laisser refroidir. **Conservation:** au frais et à l'abri de la lumière, env. 2 mois. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement. **Emploi:** comme le sambal oelek.



Ananas et basilic thaï

Peler 1 **ananas blanc**, couper en quatre en long et retirer le cœur ligneux, détailler en tranches de 5 mm. Saupoudrer de 2 cs de **sucre de palme**, ajouter 3 cs de petites feuilles de **basilic thaï**, bien mélanger, couvrir et laisser macérer env. 1 heure à température ambiante.