

## Golfhotel-Chili-Mayonnaise

1 kg	de piments rouges forts (Jalapeño, Fresno ou Dutch-Red)
8	gousses d'ail
1 c.	à soupe de sel
60 gr.	de sucre brut
50 ml	de vinaigre balsamique blanc
50 ml	d'eau
1	citron vert

- ❖ Laver et sécher les piments, puis retirer les tiges vertes.
- ❖ Mixer finement les piments avec l'ail, le sel et le sucre dans un robot culinaire. Transférer dans un bocal stérile en laissant 1 cm d'espace en haut (ne pas remplir complètement).
- ❖ Laisser fermenter dans un endroit sombre à température ambiante pendant 7 jours.
- ❖ Ouvrir le bocal plusieurs fois par jour pour remuer le mélange. Attention : La fermentation produit des bulles et libère de l'air, ce qui peut provoquer des éclaboussures à l'ouverture.
- ❖ Après 7 jours, faire bouillir le mélange avec le vinaigre balsamique et l'eau, puis laisser mijoter 10 minutes pour l'épaissir légèrement. Remplir à nouveau des bocaux stériles et conserver dans un endroit frais.
- ❖ Mettre de la mayonnaise dans un petit bol et ajouter 0,5 à 1 cuillère à café de sauce chili, selon le niveau de piquant souhaité.
- ❖ Assaisonner avec du sel, du poivre et le zeste râpé d'un citron vert.

