



# Sambal Oelek

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Le sambal est un condiment pilé au mortier assez piquant, d'origine indonésienne et malaisienne. Il est principalement composé de piments, mélangés à d'autres ingrédients tels que la pâte de crevettes, l'ail, le gingembre, l'échalote, l'oignon vert, le sucre de palme, le jus de lime...

Il en existe des centaines de recettes, crues ou cuites, déclinées en fonction de leur région d'origine et de leur composition.

Parmi tout ceux-ci, le sambal le plus basique est le sambal oelek (ou ulek). C'est une purée fine un peu épaisse, élaborée avec des piments crus et du sel, et parfois un peu de vinaigre. Il sert de base aux autres sambals, et est souvent utilisé comme substitut de piment dans les autres plats.

Son son goût fin, frais et piquant est unique et particulièrement bien mis en valeur dans des plats qui ne nécessitent pas de cuisson.

Quantité: 160 g - Difficulté: Facile - Préparation: 20 min - Durée: 20 min

## Ingrédients

- 100 g de piments Thaï nettoyés et équeutés
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin blanc
- 2 g de sel

## Matériel et accessoires

- un mixer

## Préparation

1. Avec des gants, rincer, équeuter et enlever les parties abimées des piments. Les laisser sécher sur du papier essuie-tout.
2. Les peser puis les mettre dans le bol d'un mixer.
3. Ajouter le 2 g de sel et 10 ml de vinaigre par 100 g de piments.
4. Mixer jusqu'à obtenir une purée fine. Si le mélange est trop épais, rajouter de l'eau.
5. Verser dans un bocal ébouillanté et conserver au réfrigérateur.
6. Lors de l'utilisation, toujours prélever la purée avec une cuillère bien propre.

## Remarques ou suggestions

- Confectionner cette recette dans un local ouvert: les vapeurs de piment sont extrêmement irritantes.
- Utiliser des gants. Il est possible de manipuler de petites quantités de piments à mains nues sans être directement incommodé, mais même lavées, les mains retiennent pendant des heures les substances actives des piments, susceptibles d'irriter tout ce qu'on touche ensuite, comme les yeux, par exemple.
- Traditionnellement, le Sambal Oelek est surtout composé de piment et de sel. Rajouter un peu de vinaigre aide à la conservation et permet de réduire la quantité de sel. Il vaut quand même mieux le confectionner en petite quantité et le consommer rapidement.
- Le piment Thaï est classé entre 50 000 & 100 000 sur l'échelle de Scoville qui évalue le piquant des piments, c'est donc un piment réputé fort. Difficile à trouver, il peut être remplacé dans cette recette par du piment oiseau ou du piment de Cayenne, classés entre 30 000 & 60 000 sur la même échelle.
- Ce sambal peut être sensiblement plus fort que les sambals cuits vendus dans le commerce. Comme pour toutes les préparations à base de piments, commencer par n'utiliser qu'une petite quantité et augmenter progressivement jusqu'à obtenir le piquant souhaité.