

Salsa Mexicana



✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 30min 🕒 Temps de repos : 1h

Ingrédients

- 5 tomates Roma (italiennes)
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon blanc ciselé
- 2 c.table (30 ml) coriandre hachée
- ½ piment frais haché
- le jus de 2 citrons verts
- ⌘ sel

Préparation

- 1 Épépiner les tomates et les couper en petits dés de 1 à 2 cm.
- 2 Mélanger tous les autres ingrédients dans un bol et y ajouter les tomates.
- 3 Laisser reposer 1h au réfrigérateur.



Conseil

Dans la salsa, la tomate Roma est utilisée parce qu'elle est très charnue et a peu de pépins. Elle est aussi excellente pour faire de la sauce tomate.

Attention,
plus on attend,
plus le piment
prend de la force !



Recette de l'explorateur
Marc Poirel