



Salsa

Donne 28 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : aucun

Allergène courant : aucun



Matériel :

- Couteau
- Cuillère à mélanger
- Robot culinaire
- Ouvre-boîte
- Petits bols (pour portions individuelles)
- Planche à découper

Ingrédients :

28 oz/796 ml (1 boîte) de tomates en dés

½ oignon jaune, en quartiers

½ bouquet de coriandre (facultatif)

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron, ou au goût

Sel au goût

1 poivron vert, rouge ou orange, haché finement (facultatif)

Préparation :

1. Lavez les légumes.
2. Versez la moitié de la boîte de tomates dans le robot culinaire et ajoutez l'oignon, la coriandre, le jus de citron, le sel et le piment Jalapeño. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance presque lisse.
3. Versez le reste de la boîte de tomates et mélangez brièvement.
4. Rectifiez l'assaisonnement au goût en ajoutant du jus de citron ou du sel.
5. Ajoutez le(s) poivron(s) au mélange.
6. Laissez reposer la salsa pendant 30 minutes avant de servir, pour permettre aux saveurs de se mélanger.
7. Servez avec des mini-pitas grillés au four, ou sur des tranches de pomme de terre cuites au four.

Modification : Vous pouvez préparer la salsa fraîche sans utiliser le robot culinaire. D'abord, hachez les tomates, les oignons, la coriandre et les poivrons finement et placez-les dans un bol. Puis, ajoutez le jus de citron et le sel et mélangez bien à l'aide d'une cuillère.

Adaptation d'une recette tirée de Allrecipes.fr