

Août


Salsa de tomates



Préparation

1. Couper les tomates en petits dés et l'oignon rouge très finement.
2. Ciseler la coriandre.
3. Presser le jus d'un citron vert.
4. Mélanger tous les ingrédients.
5. Laisser macérer au moins 15 minutes au frigo.
6. Servir très frais avec des bruschettas, en accompagnement d'une grillade ou d'un poisson, dans un salad bar...


Ingrédients

500 gr de tomates 

1 oignon rouge 

Le jus d'un citron vert

2 c à s d'huile d'olive

1 petit bouquet de coriandre fraîche 

1 pincée de poivre de Cayenne

Sel et poivre

Allergènes



Acheter local

