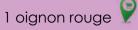


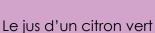
## Salsa de tomates



## Ingrédients

500 gr de tomates 💡





2 c à s d'huile d'olive

1 petit bouquet de 🕞 coriandre fraîche



1 pincée de poivre de Cayenne

Sel et poivre

## **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...





