

## SALSA MEXICAINE TRADITIONNELLE

### Ingrédients :

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1/2 à 1 piment Jalapeño, épépiné, haché finement (*je n'avais pas, mis 1/2 c. à thé (2,5 ml) ou plus de sauce Tabasco au piment Jalapeño*)
- 1/2 poivron rouge, coupé en dés (*fait un mélange en part égale avec du poivron vert*)
- 1/2 oignon rouge, coupé en dés
- 1 grosse gousse d'ail hachée finement
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de paprika
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de coriandre moulue
- Le jus d'une lime
- 2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre (*mis du miel*)
- 2 tasses (495 g) de tomates italiennes fraîches, pelées, épépinées et concassées (environ 5) (*mis des tomates de jardin régulières*)
- Sel et poivre
- 1/4 tasse (60 ml) de coriandre fraîche ciselée (*mis du persil plat ciselé*)

### Préparation :

1. Dans une casserole, chauffer l'huile et faire revenir le piment, le poivron, l'oignon, le cumin, le paprika et la coriandre moulue deux minutes à feu élevé. Ajouter l'ail et cuire 1 minute en brassant. Ajouter le jus de lime, la pâte de tomates, le sucre et les tomates. Saler et poivrer. Laisser mijoter 5 minutes à feu moyen.
2. Ajouter la coriandre (*persil plat*). Réserver au froid au moins une demi-journée avant de servir. Pour les conserver, congeler ou stériliser les pots de salsa pendant 20 minutes dans l'eau bouillante. Servir avec des nachos et autres plats mexicains.

**Truc :** Hors-saison, on peut préparer cette salsa avec des tomates italiennes en conserve (environ 1 boîte de 540 ml/19 oz), mais il faudra diminuer la quantité de sel puisque les tomates en boîte sont salées. Votre salsa sera toutefois meilleure avec des tomates fraîches.

**Rendement :** 2 1/2 tasses (625 ml)

**Source :** déclinaison d'une recette de Ricardo

<http://www.ricardocuisine.com/recettes/64-salsa-mexicaine-traditionnelle>

« La fille de l'anse aux coques, Maripel, le jeudi 31 octobre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/10/salsa-mexicaine-traditionnelle.html>