

SALSA AUX TOMATES -ARTICHAUTS

Ingrédients : 6-8 portions

- 3 tomates épépinées en dés
- 1 contenant de 250 ml de cœurs d'artichauts marinés, hachés en dés
- ½ tasse (80 g) de maïs en grains
- 1 oignon rouge moyen haché en dés
- 1 poivron vert haché en dés
- 1 poivron jaune (dans mon cas moitié jaune, moitié orange) haché en dés
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil plat haché
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 2 c. à thé (10 ml) de thym citronné effeuillé (vous pourriez remplacer par 2 c. à soupe (30 ml) d'aneth fraîche et omettre l'ingrédient suivant, la ciboulette)
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette fraîche ciselée

Vinaigrette

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin (rouge ou blanc)
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable ou du miel
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
- Dans un bol, mélanger ensemble le reste des ingrédients.
- Ajouter la vinaigrette et mélanger délicatement. Laisser au frais au moins une heure afin que les saveurs se marient.

Suggestion : si on désire une salsa un peu plus relevée, on peut ajouter une pincée de poivre de Cayenne, de flocons de piment, ou encore quelques gouttes de Tabasco.

Note : cette salsa accompagne bien les viandes cuites sur le barbecue (j'ai servi avec du poulet)

Source : d'après une recette de Mario Laliberté, Chef exécutif, La cuisine d'aujourd'hui, le 4 juillet 2014

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 19 août 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/08/salsa-aux-tomates-artichauts.html>