



Salsa de concombres

ACCOMPAGNEMENTS - LÉGUMES - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Deux concombres anglais, épépinés et coupés en petits dés
- 1 tomate, épépinée et coupée en petits dés
- ¼ d'un oignon rouge, finement coupé
- ¼ tasse de persil, haché finement
- 1 jalapeno, épépiné, haché finement
- ¼ tasse de coriandre fraîche, hachée finement
- 2 c. thé de jus de citron
- 2 c. thé de jus de lime
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/3 de tasse de crème sure (14%)
- ½ à 1 c. thé de cumin
- Sel et poivre

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer une heure pour laisser les saveurs se mélanger.
2. Servir avec des croustilles de maïs.