

# SALSA EXOTIQUE

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ

10 min  
PRÉPARATION

5 min  
CUISSON

750 ml  
(3  
tasses)  
PORTIONS



## INGRÉDIENTS

|                  |  |          |
|------------------|--|----------|
| 1 c. à table     | Huile d'olive                              | 15 ml    |
| 1                | Oignon, tranché mince                      | 1        |
| 1                | Mangue mûre, pelée et grossièrement hachée | 1        |
| 3                | Tomates fraîches, coupées en dés           | 3        |
| 1/2 à 1 c. à thé | Sauce au piment (de type Tabasco ou thai)  | 2 à 5 ml |
| 2 c. à table     | Coriandre fraîche hachée                   | 30 ml    |
| Au goût          | Sel et poivre frais moulu                  | Au goût  |

## PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle à surface antiadhésive. Faire sauter l'oignon pendant 2 min.
2. Ajouter la mangue et les tomates; poursuivre la cuisson pendant 2 min.
3. Incorporer la sauce au piment et la coriandre. Poursuivre la cuisson pendant 1 min. Saler et poivrer au goût.