



## Beurres et Sauces

# Salsa verde



**35 min** 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**37**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Ingrédients pour la salsa verte

300 g **Physalis**  
2 **Piment(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 botte(s) **Coriandre**  
1 **Sel**

### Étape 1

Préparation de la salsa

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition et y faire cuire les piments pendant 20 minutes.
- 2 Retirer les piments et garder l'eau de cuisson.
- 3 Ôter la queue des piments, les fendre en deux et les épépiner à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Éplucher et émincer finement l'oignon et la gousse d'ail à l'aide d'un couteau éminceur en prenant soin de lui ôter son germe.
- 5 Rincer la coriandre et la ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Verser les tomatillos verts, les piments, l'ail, l'oignon et la coriandre dans un robot et mixer.
- 7 Ajouter une louche de l'eau de cuisson des piments pour délayer et mixer jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

### Étape 2

Dressage

- 1 Verser la sauce dans des bols, saler et servir.