



Beurres et Sauces

Pico de gallo (sauce mexicaine)



25 min 10 min **0** 15 min **23**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le Pico de Gallo

400 g **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
1 botte(s) **Coriandre**
1 **Piment(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du Pico de gallo

- 1 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Epépiner la tomate et la couper en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Ôter la queue des piments verts à l'aide d'un couteau d'office, les couper en deux et enlever les pépins.
- 4 Les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Rincer le bouquet de coriandre et la ciseler finement à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Dans un saladier, mélanger la tomate, l'oignon, le piment et la coriandre.
- 7 Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Couper le citron vert en deux et en extraire le jus à l'aide d'un presse-agrumes, l'ajouter au mélange.
- 9 Mélanger le pico de gallo à l'aide d'une cuillère à soupe et recouvrir le saladier de film alimentaire.

Étape 2

Dressage

Laisser le pico de gallo mariner pendant au moins 15

1 minutes puis déguster frais.