



Salsa verde mexicaine (douce)

PORTIONS :

PRÉPARATION :

CUISSON :

Ingrédients

10 à 12 piments Serrano verts
12 tomatillos verts (fraîches
ou en conserve)
2 branches de coriandre
2 gousses d'ail
Sel et poivre
Eau (au besoin)

Étapes

1. Faire bouillir les tomatillos (si elles sont fraîches) jusqu'à ce qu'elles changent de couleur et qu'elles ramolissent, puis réserver.
2. Retirer la queue des piments. Pour une recette plus épicée, faites rouler les piments sur eux-mêmes.
3. Ajouter tous les ingrédients dans un mélangeur et mélanger jusqu'à atteindre une homogénéité. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu d'eau.



Suggestion d'accompagnement

XXX

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Nancy Laplante
Juan Carlos Meneses



Saint-Constant



Salsa mexicaine (épicée)

PORTIONS : 5-6

PRÉPARATION : 30-40 MIN

CUISSON : 15-20 MIN

Ingrédients

20 piments Chile de árbol
séchés
2 grosses tomates rouges
2 gousses d'ail
1 oignon blanc
Sel et poivre
2 sacs de croustilles Tostitos



Suggestion d'accompagnement

Tostitos, tortilla,
viande ou poisson.

Étapes

1. Faire bouillir les piments Chiles de arbol (séchés et sans queue) jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
2. Faire blanchir les tomates et retirer la peau.
3. Ajouter tous les ingrédients dans un mélangeur et mélanger jusqu'à atteindre une homogénéité.

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Nancy Laplante
Juan Carlos Meneses



Saint-Constant