

# 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.