

Recette de tomatillo¹

Salsa Verde²

Ingrédients

- Une dizaine de tomatillos verts dont on enlève l'enveloppe
- 1 oignon ou échalote française, coupé en dés
- 1 piment fort dont on retire la membrane blanche et les pépins ** Porter des gants et /ou bien se laver les mains. Faire attention à ne pas porter les mains à votre visage pendant la préparation!**
- 1 gousse d'ail, hachée grossièrement
- Quelques branches de coriandre, la tige et la feuille, hachées (au goût)
- 2 cuillers à table de jus de lime
- 1 cuiller à thé de sucre
- Une pincée de cumin
- Sel et poivre



Étapes

1. Cuire les tomatillos, l'oignon et, le piment et l'ail dans de l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes à feu moyen. Égoutter (*conserver le bouillon si désiré pour une autre recette*)
2. Placer tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un mixeur et réduire en purée lisse.
3. Laisser refroidir complètement (se conserve quelques semaines au réfrigérateur, plusieurs mois au congélateur). Servir avec des tortillas de maïs.

Régalez-vous! 😊

¹ Inspiration : <https://www.ricardocuisine.com/en/recipes/4257-salsa-verde>

² IMAGE : <https://www.gimmesomeoven.com/tomatillo-salsa-verde/>