

## **Salsa tomates et coriandre**

De Didi Emmons Vegetarian Planet

### **Ingrédients**

- 1 livre de tomates bien mûres coupées en dés
- ½ tasse d'oignon coupé en dés
- 1 c. à table d'huile d'olive
- ¼ tasse de jus de lime (ou citron)
- 1 ½ c. à thé de sucre
- 1 /2 tasse de coriandre hachée
- Piment fort au goût
- Sel et poivre

### **Préparation**

1. Placer tous les ingrédients dans un robot culinaire et pulser pour obtenir la texture désirée. (J'aime bien garder des gros morceaux bien visibles dans ma salsa.)
2. Si le mélange est trop liquide, utiliser une passoire pour enlever le surplus de liquide avant de mettre dans un bol.
3. Servir avec des nachos.

Bon appétit

Pour d'autres recettes, visitez notre site: [www.fermeaupieddeloup.com](http://www.fermeaupieddeloup.com)