



Salsa

2 tasses de tomates fraîches coupées en dés, égouttées

1 piment jalapeno, haché finement (ou un demi, au goût)

4-5 oignons verts (ou 1/2 tasse d'oignon rouge ou jaune), hachés finement

1 gousse d'ail pilée

Jus d'une moitié de lime (ou 1 cu. à table de vinaigre de cidre)

1/4 cu. à thé de cumin moulu (ou plus, au goût)

2 cu. à table de coriandre fraîche hachée (ou 1/4 cu. à thé de coriandre moulu)

Sel et poivre

1) Couper les tomates en dés. Les laisser s'égoutter dans une passoire.

2) Hacher finement le piment jalapeno et les oignons verts (ou l'oignon rouge ou jaune). Piler la gousse d'ail

3) Bien égoutter les tomates.

4) Les mélanger avec tous les autres ingrédients.

Se conserve au frigo.