



SALSA DE TOMATE PIQUANTE

Facile

Préparation: 20 mn

Sans cuisson

Attente: 2 heures minimum

Pour 4 personnes:

2 belles tomates (Marmande de préférence)

1 poivron rouge

1 oignon rouge

4 petits oignons nouveaux

1 gousse d'ail

1 pincée de cumin en poudre

1 belle pincée de chili ou piment d'Espelette

3 cl d'huile d'olive

le jus d' 1/2 citron vert

sel et poivre

Laver les légumes.

Peler et épépiner les tomates. Ôter les graines et les filaments du poivron. Tailler tomates et poivrons en petits dés.

Emincer très, très finement les 2 sortes d'oignons et l'ail.

Mélanger tout avec les épices (cumin et piment), le sel, le poivre et le citron (réserver l'huile pour plus tard). Laisser mariner 2 heures et recueillir l'eau rendue (pour un autre usage: gelée ou assaisonnement pour une salade).

Incorporer l'huile, vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.