

Starfrit : Salsa exotique à la mangue

Recette pour 12 Tapas



Description

Salsa relevée à la mangue, concombre, poivron et tomates fraîches.

Dans sa **boite Starfrit**.

Ingrédients

Pour la salsa

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 0.50 Unité(s) Concombre anglais
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Lime
- 6 Goutte(s) Pâte de piment (sriracha)
- 1 Unité(s) Échalote

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez les tomates, la mangue, le poivron rouge et le concombre anglais en brunoise. Ciselez l'échalote. Zestez et pressez la lime afin d'en récupérer le jus.

Préparation de la salsa exotique

Dans un bol, réunissez les dés de poivrons, l'échalote, le concombre, les tomates et la mangue. Mélangez. Ajoutez le reste de coriandre bien hachée, la pâte de chili et versez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez puis incorporez les zestes et quelques gouttes de jus de lime selon votre goût.

Bon appétit!