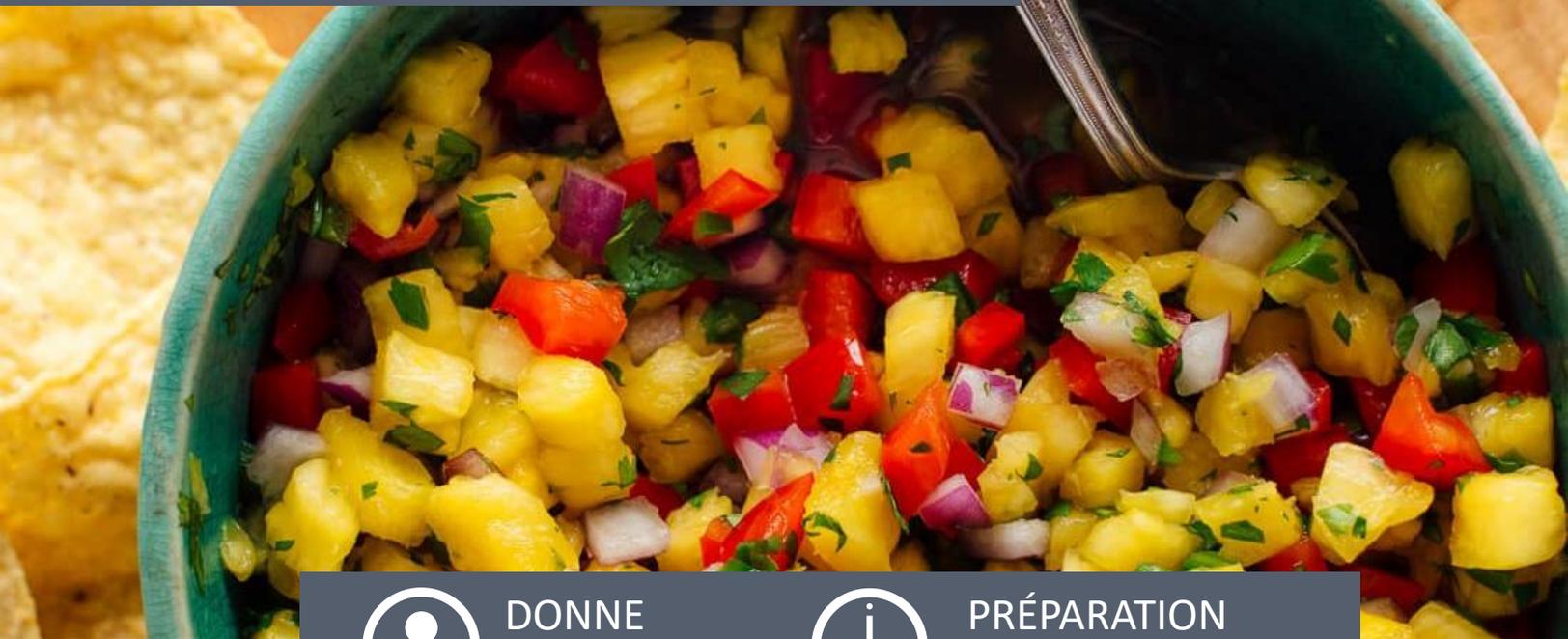


SALSA À L'ANANAS FRAÎCHE



DONNE
3 1/2 tasses



PRÉPARATION
20 min

INGRÉDIENTS

3 tasses d'ananas frais coupé en dés (environ 1 moyen)
1 poivron rouge, haché
1/2 tasse d'oignon rouge haché (environ 1/2 petit oignon)
1/4 tasse de coriandre fraîche hachée
1 jalapeño moyen, graines et côtes enlevées, haché finement
3 c. à soupe de jus de citron vert (environ 1 1/2 lime), ou plus si nécessaire
1/4 cuillère à café de sel de mer fin

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol de service moyen, mélangez l'ananas, le poivron, l'oignon, la coriandre et le jalapeño. Ajoutez le jus de lime et le sel et mélangez.
2. Assaisonnez au goût avec du jus de lime et/ou du sel supplémentaires.
3. Pour une meilleure saveur, laissez reposer la salsa pendant au moins 10 minutes avant de servir.

Remarques :

- La salsa est meilleure servie fraîche, mais se conserve bien, réfrigérée jusqu'à 4 jours.
- Changez et remplacez l'ananas par des alternatives comme la mangue en dés, les fraises, le concombre, le melon ou les tomates (le poivron est facultatif dans ces variantes).

