

Ingrédients

8 piments jalapenos
8 grosses tomates italiennes
2 tasses d'oignon, haché grossièrement
1 tasse de poivrons verts, hachés grossièrement
3 gousses d'ail, hachées finement
1 boîte (156ml) de pâte de tomates
¾ de tasse (190ml) de vinaigre blanc
1/3 tasse de coriandre fraîche, hachée
½ c. à thé de cumin moulu

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Nombre de portion : 5

Préparation

Épépiner et hacher finement les piments jalapenos.

Blanchir, peler et hacher les tomates. Mesurer 7 tasses.

Mélanger piments, tomates, oignons, poivrons, ail, pâte de tomate, vinaigre, coriandre et le cumin dans une grande casserole en acier inoxydable.

Porter à ébullition et laisser bouillir 30 minutes environ, ou jusqu'à ce que la salsa atteigne la consistance désirée.

Cette recette donne 5 pots masson



Salsa aux légumes

VAL MONT

Depuis 1958