

SALSA DE MANGUE ET AVOCAT

Ingrédients :

- 1 mangue, épluchée et coupée en dés
- 1 avocat, épluché et coupé en dés
- 4 tomates moyennes coupées en dés
- 1 piment vert jalapeno, épépiné et émincé
- 1/2 tasse(120 ml.) de coriandre fraîche
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé(café) de sel
- 2 c. à soupe(table) de jus de lime frais
- 1/4 tasse (60 ml) d'oignon rouge haché
- 3 c. à soupe(table) d'huile d'olive extra vierge

Dans un bol de taille moyenne, combiner la mangue, l'avocat, les tomates, le piment, la coriandre et l'ail. Ajouter le sel, le jus de lime, l'oignon rouge et l'huile d'olive. Réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir, de façon à ce que les saveurs aient le temps de bien se dégager.

***Cette sauce est fantastique avec des nachos ou des tortillas, mais elle accompagnera aussi à merveille un poisson grillé au barbecue.