

# LA SAUCE MEXICAINE SALSA VERDE RAPIDE

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sauce-mexicaine-rapide/>

La Salsa Verde, une sauce verte rapide à réaliser, et essentielle dans la cuisine Mexicaine

Parts : 8

Temps de préparation : 5 Minutes

Volume : 1 bol

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Mexicaine

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Mexicaine,

## Ingrédients

2 Tomatilles

100 grammes de Piments Emincés

100 grammes de Piments Emincés Piments mexicains (pas trop piquants !)

1 Oignon Vert ('Cébette')

2 cuillères à soupe de Feuilles de Coriandre

2 grammes de Sucre

1/2 cuillère à café de Cumin

1/2 cuillère à café de Sel

1 pincée de Poivre

2 cuillères à soupe de Vinaigre de Cidre

## Instructions

### Les Tomatilles

1. Les Tomatilles ressemblent à des tomates, de couleur verte, et très populaires au Mexique. Elles ont une feuille qu'on retire. Le reste ressemble vraiment à une tomate

J'ai coupé pour vous montrer l'intérieur : c'est moins juteux qu'une tomate, et le goût est un peu plus acide.

Si vous ne vous trouvez pas de Tomatilles (ce qui vous sera pardonné), vous pouvez utiliser des tomates, sauf que votre sauce ne sera plus verte et vous ne pourrez plus l'appeler "salsa verde"...

**On mixe et c'est prêt !**

## LA SAUCE MEXICAINE SALSA VERDE RAPIDE

2. On place tous les ingrédients dans un blender ou dans un robot à lame ('robot coupe'): les Tomatilles (2), les Piments Emincés (100 g), l'Oignon Vert ('Cébette') (1), les Feuilles de Coriandre (2 c. à soupe), le Sucre (2 g), le Cumin (1/2 c. à café), le Sel (1/2 c. à café), le Poivre (1 pincée) et le Vinaigre de Cidre (2 c. à soupe)