



Pico de gallo

Ingrédients :

- 2 grosses tomates
- ½ oignon blanc
- 2 à 3 jalapeños (au goût et selon le format)
- ½ botte de coriandre
- Jus de 2 limes
- Sel et poivre

Préparation :

1. Couper les tomates en quartiers et retirer les parties «gluantes» avec les pépins.
2. Tailler les tomates et l'oignon en petits dés.
3. Hacher le jalapeño et la coriandre.
4. Saupoudrer de sel, presser le jus de lime, saler et bien mélanger.
5. Goûter et corriger le piquant et le sel selon vos goûts.

Conseils :

- Choisir des tomates avec un maximum de chair, comme la cœur de bœuf.
- Ajouter le jalapeño et le sel en petite quantité en premier lieu. Il est toujours possible d'en ajouter par la suite, mais plus difficile d'en retirer.

Atelier présenté par **Patsy McBrearty**
le 10 août 2024 dans le cadre de

La fantastique foire de
LA TOMATE