Salsa à la mangue

ACCOMPAGNEMENTS – FRUITS DE MER – RECETTES – REPAS – SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 grosse tomate
- 1/2 piment rouge
- 1/2 piment jaune
- 1/2 concombre anglais
- 1/4 d’oignon rouge
- 1 mangue
- 1 tasse de coriandre
- Le jus d’une lime
- Le jus d’un citron
- Le zeste d’un citron
- 3 c. à soupe d’huile d’olive
- 300 g de grosses crevettes crues
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faire mariner les crevettes dans l’huile, le jus et le zeste de citron.
2. Couper les légumes en brumoise (en petits petits cubes).
3. Ajouter la coriandre. Puis le jus de lime.
4. Mélanger, saler et poivrer au goût.

5. Faire cuire les crevettes à feu élevé dans un peu d’huile.
6. Ajouter au mélange de salsa.