

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : facile

Portion :



Salsa à la mangue

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

Marche à suivre :

1. Faire mariner les crevettes dans l'huile, le jus et le zeste de citron.
2. Couper les légumes en brunoise (en petits petits cubes). Ajouter la coriandre. Puis le jus de lime. Mélanger, saler et poivrer au goût.
3. Faire cuire les crevettes à feu élevé dans un peu d'huile. Ajouter au mélange de salsa.