

Portion : 4-6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0

Degré de difficulté : facile



Salsa de concombre

Ingrédients :

- Deux concombres anglais, épépinés, coupés en petits dés
- 1 tomates, épépinés, coupés en petits dés
- ¼ d'un oignon rouge, finement coupé
- ¼ tasse de persil, haché finement
- 1 jalapenos, épépiné, haché finement
- ¼ tasse de coriandre fraîche, hachée finement
- 2 c. thé de jus de citron
- 2 c. thé de jus de lime
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/3 de tasse de crème sure (14%)
- ½ à 1 c. thé de cumin
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer une heure pour laisser les saveurs se mélanger.
2. Servir avec des croustilles de maïs.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/soiree-de-filles...inspiration-deco.html>