

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 10-12 pots de 250 ml



Salsa

Ingrédients :

- 3 boîtes grand format de tomates italiennes, égouttées
- 1 piment vert, haché finement
- 2 gros oignons, hachés finement
- 2 piments jalapenos, hachés finement
- 8 gousses d'ail, hachées finement
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 1 c. thé de cumin
- 1 c. thé d'origan séché
- 3 c. table de sucre
- 2 boîtes de pâtes de tomates

Marche à suivre :

1. Mettre tous les ingrédients dans un gros chaudron et faire cuire à découvert sur la cuisinière, à feu moyen, pendant 45 minutes. Durant la cuisson, brasser régulièrement en défaisant les tomates en petits morceaux.
2. Les mettre en pots en utilisant la méthode de stérilisation (Voir le site de [Bernardin](#) pour la marche à suivre).