

Courte description : Voici ma recette ‘caméléon’ elle s’adapte à tout. Essayez-la avec vos hamburgers, vos hot-dogs, des croustilles, et même comme vinaigrette. Laissez aller votre imagination !



Salade de tomates et de jalapenos

Accompagnement

Temps de préparation : 20 minutes

Réfrigération : avant de servir, et par la suite garder réfrigéré.

Ingrédients : 2 grosses tomates coupées en dés.
3 oignons verts coupés en rondelles. (Blanc seulement)
1 c.a. table de coriandre fraîche
1 c.a. table de Jalapenos marinés Jepily
1 limette (extraire le jus)

Préparation : Dans un grand bol, mélanger les tomates, les échalotes, la coriandre, les jalapenos Jepily et le jus de limette.
Laisser macérer au réfrigérateur pendant au moins une ½ heure.

Recette offerte par : *Débora Torres et Lyne de Jepily.*

Bon Appétit !