

**Courte description :** Cette salade exotique aux saveurs délicates et douces se sert aussi bien en trempette avec des tortillas.



## **Salade cactus et tomates**



*Trempette / salade*

Temps de préparation : 25 minutes

Réfrigération : 12 heures

**Ingrédients :** Pousses de cactus ‘La Costena’ 14.7oz  
En vente dans les épiceries spécialisées.  
½ c.a. thé d’assaisonnements Jepily  
2 à 3 branches de coriandre fraîche  
1 tomate coupée en dés  
2 rondelles d’un oignon rouge ou blanc ‘haché fin’  
1 c.a. table de Jalapenos marinés Jepily  
1 c.a. table de jus de limette ou de citron  
(ou le jus de ½ limette ou de citron frais)

**Préparation :** Rincer la ‘sève’ des cactus, égoutter, ensuite les déposer dans un grand bol et ajouter le basilic, l’origan.  
Incorporer la coriandre fraîche hachée finement, les tomates en dés, les oignons, les jalapenos et finalement le jus de limette.  
Laisser reposer environs 12 heures dans le réfrigérateur avant de servir.

**Recette offerte par :** *Débora Torres*

Bon Appétit !