

Salsa aux légumes

Préparation : 60 min

Cuisson : 30 min

Portions : 5

INGRÉDIENT

8 piments jalapenos
8 grosses tomates italiennes
2 tasses (environ 5) d'oignons, hachés gros
1 tasse (environ 4) de poivrons verts, hachés gros
3 gousses d'ail, hachées fin

1 boîte (5 1/2 oz; 156 ml) de pâte de tomates

3/4 tasse (190 ml) de vinaigre blanc
1/3 tasse de coriandre fraîche, hachée
1/2 c. à thé (2 g) de cumin moulu

PRÉPARATION

- 1, Épépiner et hacher finement les piments jalapenos.
- 2, Blanchir, peler et hacher les tomates. Mesurer 7 tasses (soit 1,75 L en volume).
- 3, Mélanger piments, tomates, oignons, poivron, ail, pâte de tomates, vinaigre, coriandre et le cumin dans une grande casserole en acier inoxydable.
- 4, Porter à ébullition et laisser bouillir 30 minutes environ, ou jusqu'à ce que la salsa atteigne la consistance désirée.

Cette recette donne 5 pots masson.