



LA RECETTE CHOUCOU DE LA SEMAINE

PICO DE GALLO À LA CAMPANIPOL

INGRÉDIENTS - POUR 4 PORTIONS, EN ACCOMPAGNEMENT

- 2 TIGES DE FLEUR D'AIL
- L'ÉQUIVALENT DE ¼ DE TASSE D'OIGNON BLANC OU ROUGE
- 4 TOMATES ITALIENNES
- ½ CUILLÈRE À THÉ D'HERBES SALÉES MAISON OU DU COMMERCE
- UN FILET DE JUS DE CITRON
- QUELQUES FEUILLES DE CORIANDRE HACHÉE FINEMENT - FACULTATIF

PRÉPARATION

MÉLANGEZ TOUS LES INGRÉDIENTS ET LAISSEZ REPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 1 À 2 HEURES.
SAVOUREZ AVEC DES CROUSTILLES DE MAÏS OU EN GARNITURE POUR VOS FAJITAS OU TACOS.

N.B; SI VOS TOMATES ONT RENDU BEAUCOUP D'EAU, RETIREZ LE SURPLUS AVEC UNE CUILLÈRE
TROUÉE POUR MAXIMISER LE GOÛT!

UNE EXPLOSION DE FRAÎCHEUR ET DE SAVEURS QUI VOUS TRANSPORTERA DIRECTEMENT EN
VACANCES, QUE VOUS LE SOYEZ OU NON! ¡ VAMOS !