



SALSA SANS GLUTEN

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Portion : Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS :

- 8 tomates italiennes coupées en petits dés
- un demi-poivron rouge coupé en petits dés
- 1 échalote française hachée très finement
- 2 piments jalapeno hachés très finement
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Le jus d'une lime
- Persil haché finement au goût
- Sel et poivre du moulin au goût

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Recouvrir une plaque de cuisson d'un papier sulfurisé (papier parchemin).
3. Mélanger tous les ingrédients et les déposer sur la plaque.
4. Mettre au four et cuire pendant 30 minutes. Brasser à mi-cuisson.

Cette recette de salsa est plutôt douce. Pour plus de piquant, vous pouvez ajouter davantage de piment jalapeno.