

Salsa verde

Ingrédients :

7-8 tomatillos
une botte de coriandre
une gousse d'ail
1/2 oignon
1 lime
piments jalapenos (au goût) *

Déballer les tomatillos et les faire bouillir quelques minutes dans un peu d'eau (aux 2/3 de la hauteur). Ils changeront de couleur et deviendront plus mous. Jeter l'eau et mettre les tomatillos dans le mélangeur avec les autres ingrédients.

* Pour conserver les piments jalapenos, vous pouvez les faire congeler, après avoir ôté les graines et les avoir coupé en petits morceaux.