

SALSA AUX PÊCHES ET AUX TOMATES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette salsa sucrée et épicée est facile et rapide à préparer.

Ingrédients

- 4 à 6 tomates prunes ou italiennes, épépinées et coupées en cubes-
- 2 poivrons doux (rouge, jaune ou orange)
- 1/2 oignon jaune moyen
- 1 boîte de pêches de 796 ml (28 oz) ou 4 pêches fraîches
- 60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche hachée (ou de persil)
- 30 ml (2 c. à table) de jus de lime (environ 2 limes)
- Sel et poivre au goût
- Piment fort (facultatif)

Préparation

1. Placer les cubes de tomates dans un grand bol. Hacher finement les poivrons et l'oignon, puis les ajouter au bol. -
2. Couper les pêches en dés sans les peler, puis les ajouter au bol de légumes. Remuer le mélange à l'aide d'une grande cuillère pour bien combiner.-

SALSA AUX PÊCHES ET AUX TOMATES | 2

3. Ajouter la coriandre finement hachée, le jus de lime, puis du sel et du poivre au goût. Bien mélanger le tout et servir accompagnée de croustilles de maïs.
4. Déguster!