

Sauce Salsa

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Tomates Concassées	1 boîte
- Oignons	½
- Piment de Cayenne	2 pincées
- Piment Doux Moulu	2 pincées
- Chili (Épice)	2 pincées
- Citrons	1 c à soupe de jus
- Crème Fraîche	½ c à soupe
- Parmesan Râpé	1 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Faites-les revenir dans un caquelon avec de l'huile.
- Ajoutez les tomates concassées puis salez, poivrez et ajoutez les piments et le chili.
- Laissez réduire à feu moyen pendant 20 minutes à découvert.
- En fin de cuisson, intégrez le jus de citron, la crème fraîche et le parmesan.

