

Pico de gallo

écrit par Pariseyn | 20 novembre 2017



Très similaire à la rougail tomate de la Réunion, le pico de gallo est une spécialité mexicaine d'origine espagnole qui peut accompagner toutes sortes de plats (poissons grillés, porc, ...) ou de sandwiches. C'est un mélange de tomate, d'oignon et de piment assaisonné de citron vert et de coriandre fraîche.

Ingrédients :

250 g de tomates en dés (pelées et épépinées)

$\frac{1}{2}$ bouquet de feuilles de coriandre

$\frac{1}{2}$ oignon

1 à 2 piments frais doux ou piments Jalapeño marinés, à moduler selon votre gout

$\frac{1}{2}$ citron vert

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sucre

Sel

Si l'on souhaite peler les tomates, faire bouillir une casserole d'eau et y plonger les tomates 30 secondes à 1 minutes puis les retirer et les transférer dans un récipient d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Cela permet de les peler plus facilement. Couper les tomates en dés.

Eplucher l'oignon et couper en petits morceaux.

Laver, sécher et hacher la coriandre

Emincer le ou les piments doux frais ou les piments Jalapeños

marinés.

Réunir tous les ingrédients dans un saladier, ajouter le sucre, le sel et le jus de citron.

Réserver au frais jusqu'à utilisation.