

# SALSA MEXICAINE À L'ÉGOPODE ET À L'AIL DES OURS



## Ingrédients pour 2 petits bols pour l'apéro

Ingrédient	Quantité
<b>tomates concassées</b>	500 gr (ou fraîches en été)
<b>Échalotes</b>	2 pcs (ou oignon)
<b>ail</b>	1 gousse (ou ail des ours)
<b>citron ou citron vert</b>	0.50 pc (jus)
<b>Sel, poivre</b>	
<b>piment ou sauce piquante</b>	(quantité selon vos préférences)
<b>égopode + ail des ours</b>	1 poignée
<b>origan frais ou sec</b>	
<b>coriandre fraîche</b>	(facultatif)

## Préparation

1. Couper les échalotes en petits dés. Presser le citron (ou citron vert) et couvrir les dés d'oignon/échalote avec le jus de citron, laisser macérer pour une 'cuisson chimique'.

---
2. Laver et hacher les plantes aromatiques : ail des ours, égopode, origan (enlever les tiges d'origan, les autres passent si coupé finement.)

---
3. Dans un robot/blender, mixer grossièrement la moitié des oignons et ail avec la tomate (réserver une partie non mixée).

---
4. Dans un bol, mélanger à la cuillère la tomate mixée, les morceaux d'oignons, le jus d'un demi citron (dans lequel macérait les citron, ou davantage si vous le souhaitez) et l'assaisonnement. Ajouter les plantes et piment selon les goûts de vos convives (2-3 bols avec variantes : plus et moins piquantes, avec et sans coriandre,...).

---

---

5. Idéalement laisser reposer au frigo 2 à 4 heures.

---

---

6. Notes : J'utilise des tomates en boîte/bocal (voire déjà assaisonnés) quand elles ne sont pas de saison, mais c'est un plaisir d'utiliser du frais (anciennes variétés, tomates cerises) pendant les mois d'août/sept/octobre :-). Servir avec chips de maïs nature et dans des tacos !

---

---