Salsa de maïs et tomates

Ingrédients

• 1 grosse tomate hachée

• 2 épis de maïs cuit, égrainé (environ 1/2t.)

• 1/4 t (60 ml) d'oignon rouge haché

• 1 gousse d'ail hachée finement

• 1 piment chili (de type jalapeño) frais ou mariné, épépiné et haché finement, si désiré

• 1 c. à table (15 ml) de coriandre (ou de persil) fraîche, hachée finement

• 1 c. à table (15 ml) de jus de citron fraîchement pressé

• 1/4 de c. à thé (1 ml) de sel

• 1/4 de c. à thé (1 ml) de poivre noir du moulin

Préparation

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.

Donne 2 tasses (500 ml) de salsa, environ. Servir avec des chips de maïs ou des pitas grillés.

Sauce tomate

Ingrédients

* 2 lbs de de tomates italiennes coupées en cubes
* 1 botte d’oignons, hachés finement, les queues d’oignons hachées
* 1 gousse d’ail, hachée finement
* 30 ml (2 c. à soupe) d’huile d’olive
* 1 botte de basilic haché à la dernière minute
* Sel et poivre

Dans une casserole, attendrir les oignons et l’ail dans l’huile à feu moyen. Saler et poivrer.

Ajouter les tomates. Porter à ébullition. Laisser mijoter doucement environ 30 minutes ou plus pour une sauce plus épaisse

Juste avant de servir ajouter le basilic, saler et poivrer au besoin