

SAUCE À LA MANGUE

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

1 mangue
3 oignons pays
3 piments végétariens
1 oignon rouge
2 gousses d'ail
Quelques feuilles de menthe
Quelques feuilles de persil
5cl de vinaigre de cidre
Jus d'un citron
3 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Peler la mangue et couper la chair en macédoine (petits dés).
Peler et écraser finement l'ail.
Hacher les feuilles des aromates, l'oignon pays, les piments végétariens et l'oignon rouge.
Mélanger le tout dans un bol et ajouter du sel, du poivre, de l'huile d'olive, du vinaigre de cidre.
Couvrir et mettre au réfrigérateur 30 minutes avant de servir.

Environ **1,50€**
PAR PERSONNE

