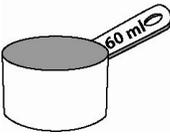
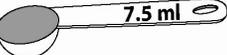


# Salsa aux fruits

## Ingédients

Petit cuistot

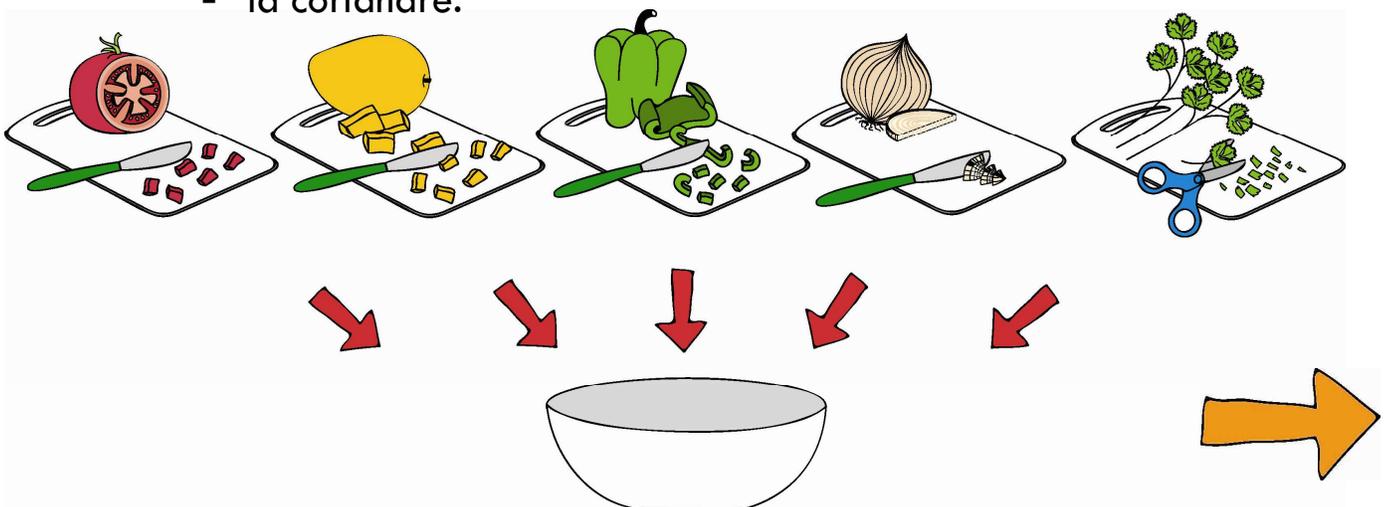
Rendement : 6 portions

$\frac{1}{2}$	Petite tomate	
60 ml ( $\frac{1}{4}$ tasse)	Mangue	→
1 morceau	Poivron vert	
$\frac{1}{2}$ tranche	Oignon	
3 bouquets	Coriandre	
30 ml (2 cuillères à table)	Ananas broyés	→  
2 pincées	Cumin moulu	→  
1 pincée	Poivre de Cayenne	→ 
7,5 ml ( $\frac{1}{2}$ cuillère à table)	Jus de lime	→ 

## Méthode

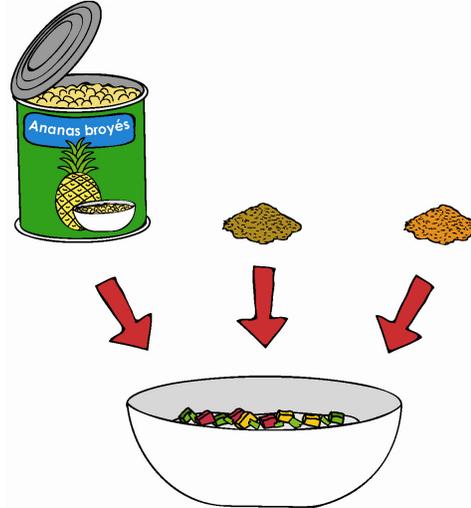
1. **Couper** en petits morceaux, puis déposer dans un **petit bol** :

- la tomate,
- la mangue (mesurer),
- le poivron,
- l'oignon,
- la coriandre.

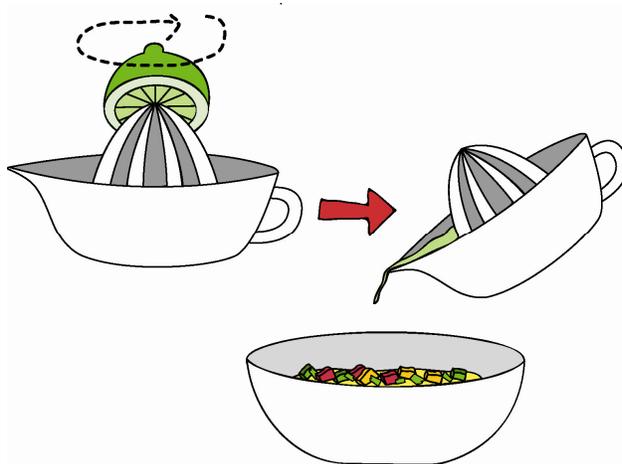


## 2. Mesurer, puis déposer dans le petit bol :

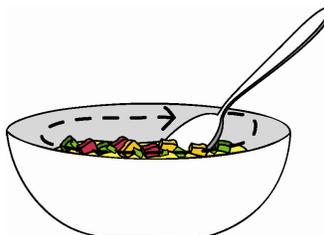
- les ananas,
- le cumin,
- le poivre de Cayenne.



## 3. Préparer le jus de lime à l'aide du presse-agrumes, le mesurer, puis le verser dans le petit bol.



## 4. Bien mélanger tous les ingrédients avec une petite cuillère.



**Bon appétit !**