

Fiche Recette : Salsa Criolla Traditionnelle

Présentation

- La salsa criolla est une sauce incontournable de la cuisine sud-américaine, particulièrement appréciée en Argentine et au Pérou.
- Fraîche, croquante et acidulée, elle est l'accompagnement idéal pour sublimer les viandes grillées, les empanadas ou les poissons.

Ingrédients

- 2 oignons rouges moyens, émincés très finement
- 2 tomates mûres, épépinées et coupées en petits dés
- 1 poivron rouge, coupé en petits dés
- 1 piment frais (type aji ou piment doux), haché finement
- 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge ou de jus de citron vert
- Sel et poivre noir du moulin selon le goût

Étapes de préparation

- Préparation des légumes : Émincer les oignons en fines lamelles. Couper les tomates et le poivron en dés réguliers pour une meilleure texture.
- Mélange : Dans un saladier, combiner les oignons, les tomates, le poivron et le piment haché.
- Assaisonnement : Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre (ou le jus de citron), le sel et le poivre.
- Macération : Mélanger délicatement et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Ce temps est crucial pour que les saveurs se mélangent et que l'oignon s'attendrisse.
- Finition : Ajouter la coriandre fraîche juste avant de servir pour conserver sa couleur et son parfum.

Conseils et conservation

- Astuce douceur : Si vous trouvez l'oignon trop fort, faites-le dégorger dans de l'eau froide salée pendant 10 minutes avant de l'incorporer.
- Conservation : La sauce se conserve jusqu'à 2 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.
- Variante : Vous pouvez ajouter une pointe de cumin en poudre pour une note plus typée.