



Sauce Créole



En route pour l'exotisme et les amateurs de piquant!

Ingrédients :

300 gr de tomates bien mûres

125 gr de poivron vert

1 oignon doux

200 gr de purée de papaye (ou fruit frais)

1 citron vert

4 gousses d'ail

1 pincée de safran

1 petit piment

Sel & poivre

Préparation :

Presser le jus de citron .

Préparer et détailler les légumes et les hacher finement.

Piler l'ail .

Dans une casserole , mettre la totalité des ingrédients et faite cuire à feux doux une dizaine de minutes.

Laisser tiédir .

Une fois refroidi , mixer la préparation.

Assaisonner.

C'est prêt !

Info – conseils :

Servir avec des brochettes , poisson , crustacés , viande blanche.