



CABANE À SUCRE

Salsa d'ananas

Catégorie: Sauces et vinaigrettes

Description:

Pour napper le porc, le poulet ou le poisson. À servir aussi avec une salade verte.

Donne environ 1 1/4 tasse (300 ml)

Ingrédients:

250 ml (1 tasse) d'ananas frais haché finement

30 ml (2 c. à soupe) d'oignons rouges ou verts émincés finement

15 ml (1 c. à soupe) de coriandre ou de menthe fraîche, hachée

1 piment serrano, épépiné et émincé finement

Jus d'une lime (environ 1 c. à soupe)

15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable

Instructions:

Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen.

Couvrir et garder dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure et jusqu'à 2 jours.