Salsa de maïs grillé et avocat

Ingrédients

1½ tasse de maïs, frais ou congelé

1 gros avocat, en purée ou en petit cube

¾ tasse de tomate fraîche, hachée finement

⅓ tasse d'oignon rouge, haché finement

¼ tasse de coriandre fraîche, hachée finement

Jus d'un demi-citron vert

3 c. à soupe de piments jalapeños frais, épépinés, hachés finement

1 gousse d'ail pressée

1 cuillère à soupe de sauce piquante

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Assaisonnement au goût

Pincée de flocons de piment

Préparation

1. Dans un bol de taille moyenne, ajouter tous les ingrédients. Remuer et savourer immédiatement. Servir avec des chips de tortillas.
2. Le mélange peut être fait à l'avance en combinant tout sauf l'avocat. Ajouter à la dernière minute pour qu'ils restent bien frais et verts.

Crédit

Recette créée par FoodByMaria