



## ***Salsa à la mangue***

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 grosse tomate
- 1/2 piment rouge
- 1/2 piment jaune
- 1/2 concombre anglais
- 1/4 d'oignon rouge
- 1 mangue
- 1 tasse de coriandre
- Le jus d'une lime
- Le jus d'un citron
- Le zeste d'un citron
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 300 g de grosses crevettes crues
- Sel
- Poivre

## Préparation

---

1. Faire mariner les crevettes dans l'huile, le jus et le zeste de citron.
2. Couper les légumes en brumoise (en petits petits cubes).
3. Ajouter la coriandre. Puis le jus de lime.
4. Mélanger, saler et poivrer au goût.

5. Faire cuire les crevettes à feu élevé dans un peu d'huile.
6. Ajouter au mélange de salsa.