

Chutney de mangue, lime et coriandre

Recette pour 4 personnes

Description

Une sauce d'accompagnement pour vos grillades à base d'herbes fraîches.

L'astuce du chef

Si vous aimez les saveurs piquantes, n'hésitez pas à utiliser un piment plus puissant que le jalapeno.

Ingrédients

Chutney

- 1 Unité(s) Lime
- 5 Branche(s) Coriandre
- 5 Branche(s) Persil
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Piment jalapeno

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

Temps de préparation **20.00 mins**

Mise en place

Lavez et effeuillez les herbes.

Pelez et retirez le germe de l'ail.

Taillez finement l'oignon vert.

Coupez en brunoise la mangue et le jalapeno.

Pressez la lime et conservez le jus.

Chutney

Réunissez dans un bol de robot culinaire tout les ingrédients sauf la mangue et le jalapeno. Mixez avec un filet d'huile végétale jusqu'à obtenir une texture uniforme. Terminez le chutney en y ajoutant la mangue, le jalapeno et une pincée de sel.

Bon appétit!