

# Salade de mangue épicée, zeste de lime et coriandre fraîche - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2 personnes**

## **Description**

Une délicieuse salade de mangues jaunes, relevée avec du jalapeno et un peu de lime.

## **L'astuce du chef**

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

## **Ingrédients**

### Salade de mangue

- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 1 Unité(s) Lime
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## **Préparation**

- Temps de préparation **15 mins**

### Prévoir avant le cours vidéo

## **Ingrédients**

Lavez les légumes, les herbes et la mangue.

## **Matériels**

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 bol

1 presse-agrume

1 râpe zesteur

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de service

### Préparation avec le chef

Taillez finement l'oignon vert et les feuilles de coriandre.

Coupez la mangue et le jalapeno en lanières.

Pressez la lime et conservez le jus.

### Salade

Mélangez tout les ingrédients de la salade dans un bol, ajoutez un peu d'huile végétale, sel et poivre.

**Bon appétit!**