

Salsa grillée maison au sirop d'érable et lime

(Donne environ 2 tasses – parfait pour accompagner tacos, nachos ou grillades)

Ingrédients

- 2 tomates fraîches (type Roma)
 - 2 à 3 gousses d'ail
 - 1 piment jalapeño
 - 1 petit oignon
 - 1 poivron rouge
 - ¼ tasse de maïs en grains (cuit ou en conserve)
 - 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
 - Le jus de 1 lime
 - 5 à 10 ml de vinaigre de cidre (selon l'acidité désirée)
 - Q.S. cumin moulu
 - Q.S. sel et poivre
 - Q.S. huile d'olive
-

Préparation

1. **Griller tous les légumes** (tomates, ail, jalapeño, oignon, poivron) sur une plaque ou à la plancha, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et légèrement caramélisés.
2. Dans un robot culinaire, **hacher grossièrement tous les légumes** sauf les tomates et le maïs. Réserver dans un bol.
3. Réduire les **tomates en purée** dans le robot avec le jus de lime.
4. Mélanger la purée de tomate avec les légumes hachés. Ajouter le maïs.
5. **Assaisonner** avec le sel, le poivre, le cumin, le vinaigre de cidre et le sirop d'érable.
6. Terminer avec un filet d'huile d'olive pour **ajuster la texture** au goût.
7. Réfrigérer ou servir tiède avec votre plat préféré (tacos, chips de maïs, poulet grillé, etc.).



Astuce du chef

Pour une version plus piquante, gardez les graines du jalapeño ou ajoutez quelques gouttes de sauce piquante.