

Pour 4 personnes • Portion : ½ tasse

10
minutes

PRÉPARATION : 10 minutes

SALSA aux pommes du verger

3 pommes, évidées
½ poivron rouge, épépiné et coupé en quarts
¼ de petit oignon rouge, coupé en quarts
1 piment jalapeño, épépiné et coupé en quarts
1-2 c. à thé de mélange Chipotle du sud-ouest
⅓ tasse de jus de lime
1 c. à soupe de miel

Sel et poivre au goût

1. Assembler la Mandoline et régler le bouton circulaire et le triangulaire, tous les deux à 9.
2. Attacher les pommes une à la fois au guide-poussoir. Pour les couper en dés, en commençant au dessus de la pointe des lames en V, faites glisser le poussoir le long de la Mandoline jusqu'à ce qu'il ait légèrement dépassé les lames verticales. Soulever le guide alimentaire et le tourner de 90 degrés.
3. Avec la pomme toujours en dessous, faire glisser le poussoir du haut de la Mandoline jusqu'à bout pour finir de couper en dés. Répéter jusqu'à ce que toutes les pommes soient coupées en dés.
4. Mettre les ingrédients restants dans la base du système Rapido Chef Pro équipé des lames. L'actionner jusqu'à ce que le tout soit finement haché.
5. Retirer les lames et ajouter les pommes en dés; assaisonner de sel et de poivre au goût.

Nutritional Information (per serving):

Calories : 100 Total lipides : 0 g Lipides saturés : 0 g Cholestérol : 0 mg
Glucides : 25 g Sucre : 18 g Fibres : 4 g Protéines : 0 g Sodium : 300 mg
Vitamine A : 10 % Vitamine C : 45 % Calcium : 0 % Fer : 0 %

DÉMONSTRATION



Mandoline



Chipotle du sud-ouest



Système Rapido Chef Pro

OPTIONNEL



Tasses à mesurer



Cuillères à mesurer



Spatule en silicone

