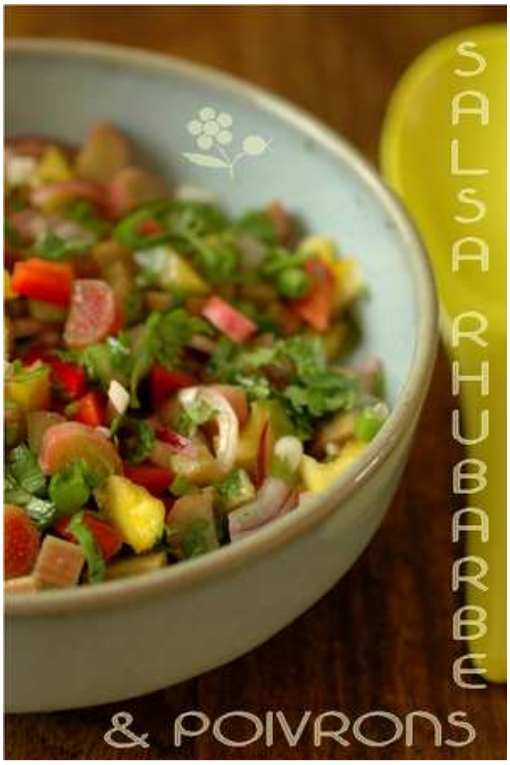
SALSA DE RHUBARBE & POIVRONS

Pour 2 ou 3 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 s (oui secondes et pas une de plus !)



1 tasse (250 ml) de tiges de rhubarbe
1/3 de poivron rouge
1/3 de poivron jaune
2 oignons nouveaux
1/2 petit oignon rouge
1 petit bouquet de coriandre fraîche
1 jus de citron jaune ou vert
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petite cuillère à café de sauce chili (ou 1 petit piment jalapeño épépiné et finement haché si vous avez)
1 cuillère à soupe de sucre roux
sel
poivre du moulin

1. Eplucher si nécessaire les tiges de rhubarbe et les couper les tiges en petits tronçons d'1/2 cm.
2. Laver et sécher les poivrons et les couper en petits dés ou losanges pour faire plus joli.
3. Laver les oignons, ôter leur "barbe" et les émincer finement, tige comprise.
4. Laver, égoutter et ciseler la coriandre.
5. Faire bouillir une casserole d'eau et y mettre la rhubarbe à blanchir pendant 10 secondes et pas une de plus ! L'égoutter rapidement et la rincer sous l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit tiède ou froide.
6. Mélanger tous les légumes dans un saladier.
7. Faire la sauce avec le reste des ingrédients et la verser sur les légumes.
8. Mélanger délicatement et réfrigérer jusqu'au service et pour 1 h au moins afin que les arômes se développent.