**Recette sauce salsa :**

**Ingrédients :**

* ½ verre d’eau
* ½ poivrons rouge
* ½ poivrons vert
* 2 oignons
* ½ gousse d’aïl
* 140gr de concentré de tomate
* 4 tomates
* 1c à s d’huile d’olive
* 1 pincée de sucre
* Épices : coriandre, paprika, cumin, épice à te mex : 1c à S de chaque

**Préparation :**

Couper en deux les poivrons, les épépiner, mixer les oignons et l’ail, couper les tomates en dés.

Faire chauffer dans une poêle une cuillère d’huile d’olive, ajouter la mixture oignons et ail. Ajouter une pincée de sucre à feu moyen jusqu’à ce que le mélange soit translucide.

Passer à feu doux

Ajouter les poivrons et les tomates et le demi verre d’eau, ajouter le concentrer de tomate et finalement, les épices et le sel.