



Temps Total
45 MIN.

Portion
1/4 TASSE DE SALSA

Difficulté
MOYEN

Rendements
24

Les saveurs épicées et colorées de ce plat des Caraïbes se marient à merveille avec une salsa au melon d'eau sucrée et rafraîchissante faite avec de l'ananas, de la salsa, de la lime et de la coriandre.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Salsa Pace® avec de gros morceaux – moyenne	1 pte	1000 mL
Jus de lime, frais	1 t.	80 mL
Marinade sèche à la Jamaïcaine	1 c. à s.	15 mL
Zeste de lime frais	2 c. à t.	10 mL
Huile de canola	3 c. à s.	45 mL
Melon d'eau, épépiné et coupé en dés	2 t.	500 mL
Ananas frais, coupé en dés	2 t.	500 mL
Coriandre fraîche, hachée	1 t.	125 mL

INSTRUCTIONS

- Dans un bol, combiner la salsa, le jus de lime, la marinade sèche et le zeste de lime. Incorporer l'huile en fouettant. Couvrir. Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4 °C (40 °F) pendant au moins 2 heures avant d'utiliser.
- Dans un grand bol, mélanger délicatement le melon d'eau, l'ananas et la coriandre; ajouter la salsa à la Jamaïcaine et mélanger doucement pour combiner. Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4 °C (40 °F) pendant au moins 2 heures avant de servir.