

SATINI CORIANDRE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Recette de l'île Maurice](#)

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 200 d de tomates concassées
- 120 g d'oignon
- 15 g d'ail
- 150 g de coriandre fraîche ciselé
- 10 g de jus de citron
- 1 petit piment
- sel

Préparation:

- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux, l'ail, le piment, le jus de citron, les tomates , sel et le coriandre ciselé
- mixer 15 secondes à vitesse 9
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- puis mixer de nouveau 10 secondes à vitesse 6