

Rougail mangues

Ingrédients :

1 belle mangue verte
1 oignon
3 piments oiseaux
Gros sel
1 cuillère à soupe d'huile
½ cuillère à café de vinaigre
1 pointe de cuillère à café de gingembre râpé

Préparation :

Peler la mangue et détailler la chair en fins morceaux.

Dans un mortier piler les piments avec le gros sel.

Emincer finement l'oignon.

Dans un bol mélanger le tout en ajoutant le gingembre, le vinaigre puis, petit à petit, l'huile.

<http://deliceyes.over-blog.org>