

MUSIQUE, MAÏSTRO!

Période dorée pour les fans de barbecue: lorsque des tomates, du maïs, des oignons et des poivrons sont réunis dans un saladier, ce sont de véritables bouchées de soleil qui s'invitent dans l'assiette! Et accompagnée de la délicate sauce Salsa Tomate & Paprika de THOMY, cette salade aura assurément trouvé son «maïstro»!

Ingédients

- 4 épis de maïs
- 2 oignons rouges
- 4 tomates
- 1 poivron vert
- Sel & poivre
- Sauce Salsa THOMY Tomate & Paprika

C'est parti

1. Faire griller les épis de maïs de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Pendant ce temps, peler les oignons et les couper en rondelles.
3. Couper les tomates en quatre.
4. Couper le poivron en quatre puis en dés.
5. Mélanger ensuite les tomates et les poivrons avec les oignons dans un saladier et enlever le maïs grillé de l'épi à l'aide d'un couteau avant de l'ajouter. Saler et poivrer le tout et servir accompagné de sauce Salsa THOMY Tomate & Paprika.

Ta salade de maïs a décroché un diapason d'or auprès de tes invités? Alors sors de la rengaine en postant une photo de ta préparation maïstreuse sur Facebook ou Instagram avec **#LOVEthomy**.

