

En cuisine les tomatillos sont les principaux ingrédients de la Salsa verde mexicaine. On peut les faire cuire en ratatouille, ce qui donnera à ce plat un léger goût acidulé et piquant, hachés dans des boulettes de viande avec de la menthe, de l'oignon, de l'ail, dans un chili con carne, en purée, en jus pour remplacer le citron, dans des soupes, ragouts, pâtes, etc.

Salsa Verde :

- Mixer 5 tomatillos avec de la coriandre, du citron vert, ½ avocat, sel/poivre, piment ou poivron.
- Déguster avec des nachos et/ou du camembert !

La recette sera meilleure si vous avez au préalable fait griller les tomatillos au grill ou à la plancha !