

Salade de lingots et chorizo

Entrée

Une entrée facile et originale

Couverts : 5

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients

Lingots ou mogettes 800g

Chorizo 1/2

Tomates cerises 250g

Oignon x1

Vinaigre de xérès 3 c. à soupe

Huile d'olive 4 c. à soupe

Brins de persil plat

Piment d'Espelette

Sel

Préparation

Egouttez les lingots cuits (attention à ce qu'ils restent fermes) ; fiche Cuisson des lingots ou mogettes sur le site, rubrique Comptoir des Recettes. Laissez-les refroidir.

Coupez le chorizo en fines tranches. Chauffez une poêle et faites revenir vivement le chorizo 1 min de chaque côté.

Dans un saladier, mélangez les haricots, les tranches de chorizo, l'oignon finement émincé et les tomates cerises coupées en quartiers. Assaisonnez avec le vinaigre de Xérès, l'huile d'olive, le sel, le piment d'Espelette et le persil ciselé. Dégustez !