

Salade de pois chiches au chorizo

6 personnes

- 800g de pois chiches déjà cuits et égouttés
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 chorizo fort
- 1 bouquet de coriandre
- huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde
- sel et poivre.



■ *Pois chiches en vinaigrette au chorizo ail oignon et coriandre*

Servir: servir à température ambiante

■ Epluchez les oignons, et coupez-les en fines lamelles. Faites revenir les oignons dans une poêle avec de l'huile d'olive, et une pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

■ Supprimez la peau du chorizo, et coupez-le en petits dés. Epluchez, dégermez et écrasez les gousses d'ail. Ajoutez l'ensemble dans la poêle, jusqu'à ce que le chorizo commence à bien suer.

■ Ajoutez les pois chiches dans la poêle, remuez vigoureusement, ôtez du feu.

■ Préparez la vinaigrette avec le vinaigre, du sel, du poivre, la moutarde, et 6 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez avec les pois chiches, et laissez refroidir à température ambiante.

■ Rincez et ciselez les feuilles de coriandre, et ajoutez à la salade.

Conseils

Utilisez les herbes fraîches selon votre goût. Pour la cuisson, faites revenir l'ensemble à température moyenne, pour éviter la coloration.