



Salades

Salade de chorizo, tomates confites et noixettes



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

179

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

80 g **Roquette**
40 g **Chorizo**
2 c. à soupe **Tomate(s) confite(s)**
2 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Préparer l'assaisonnement en mélangeant dans un bol l'huile d'olive, le vinaigre et du sel. Réserver.
- 2 Pour réaliser des sauces salade très onctueuses on peut les passer rapidement au mixeur de manière à réaliser une émulsion (comme pour une mayonnaise).
- 3 Couper le chorizo en tranches assez fines. Couper les tomates confites en lanières. Concasser très grossièrement les noixettes.
- 4 Déposer la roquette dans le plat de service, puis ajouter le chorizo, les tomates confites et les noixettes.

Étape 2

Dressage

- 1 Assaisonner la salade au goût et remuer très rapidement. Déguster sans attendre.
- 2 Dès qu'elles sont assaisonnées les salades se flétrissent très rapidement sous l'effet de l'acidité du vinaigre.