



Entrées chaudes aux légumes

Pois chiches au chorizo



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

304

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pois chiches au chorizo

400 g **Pois chiches en conserve**
250 g **Chorizo**
6 **Pimientos del piquillo**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
1 **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pimientos del piquillos

- 1 Préchauffer le four sur la position grill à température maximum.
- 2 Couper les piments en deux dans la longueur.
- 3 Disposer les moitiés de piment peau vers le haut sur une plaque de four.
- 4 Faire griller 8 à 10 minutes.
- 5 A la sortie du four, mettre immédiatement les piments dans un sac congélation et le fermer.
- 6 Laisser refroidir pendant quelques minutes.
- 7 Sortir les poivrons du sac congélation et ôter la peau à l'aide d'un couteau d'office. Celle-ci doit se décoller toute seule.
- 8 Couper les piments en gros morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 2

Préparation des pois chiches

- 1 Enlever la peau du chorizo et le couper en dés d'1 cm à l'aide d'un couteau éminceur.
Éplucher l'ail et l'oignon à l'aide d'un couteau d'office

- 2 puis les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire dorer l'ail et l'oignon dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
- 4 Ajouter le chorizo et laisser cuire quelques minutes.
- 5 Égoutter les pois chiches à l'aide d'une passoire et les ajouter dans la sauteuse pour les réchauffer en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Verser la préparation dans un saladier et verser le vinaigre de xérès puis mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Laver le persil et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Saupoudrer abondamment le plat de persil ciselé, de sel et de poivre.
- 3 Verser dans des cassolettes et servir.