

# Salade de perles au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingredients pour 1 personne

1/4 de chorizo

1/2 verre de perles de ble

1 petite poignée de petits pois

1/2 tomate

Sel & poivre

Vinaigrette : (Ou celle de votre choix)

Sel & poivre

1 cuil à soupe d'huile d'olive

3 cuil à soupe de vinaigre

Préparation :

Cuire les perles de ble comme indique sur le paquet.  
Une fois cuit, passez-les sous l'eau froide pour les refroidir.

Cuire les petits pois dans une eau bouillante sale pendant 5 min,  
égouttez-les et passez-les dans l'eau glacee. Reservez.

Enlevez la peau et coupez le chorizo en petits dés ou  
en fines rondelles.

Coupez la tomate en petits dés.

Salade de perles au chorizo 06 Salade de perles au chorizo 07

Versez les perles dans un saladier, ainsi que les petits pois,  
la tomate et le chorizo et bien mélanger

Preparez votre vinaigrette et versez-la dans le saladier  
avec le reste des ingrédients.

Bien mélanger le tout et placez le saladier au frais jusqu'au  
moment de passer à table.

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!