

Salade de perles au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingredients pour 1 personne

Vinaigrette : (Ou celle de votre choix)

1/4 de chorizo

Sel & poivre

1/2 verre de perles de ble

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 petite poignée de petits pois

3 cuil à soupe de vinaigre

1/2 tomate

Sel & poivre

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 glacée. Réservez.

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

Coupez la tomate en petits dés.

Salade de perles au chorizo06Salade de perles au chorizo07

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

Préparez 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 reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!