

POUR 2 PERSONNES

SALADE DE CHORIZO AUX ARTICHAUTS ET AUX POIVRONS ROUGES



Temps estimé : 25 min (10 min prépa/15 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 2 petits poivrons rouges
 - 1 chorizo coupé en tranches
 - 140 g de cœurs d'artichauts en boîte, égouttés et coupés en deux
 - 100 g de petites tomates cerises rouges, coupées en deux
 - 40 g de feuilles de chicorée frisée
 - 10 g de feuilles de persil plat frais
- o Vinaigrette aux fines herbes et à l'ail :
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
 - 1 cuil. à soupe de jus de citron
 - 1 cuil. à soupe de basilic frais ciselé
 - 1 cuil. à soupe d'origan frais ciselé
 - 1 gousse d'ail hachée finement

PRÉPARATION :

Coupez les poivrons en quatre. Épépinez-les et ôtez les membranes. Faites-les griller sous le gril du four, côté peau vers le haut, jusqu'à ce que la peau se boursoufle et noircisse. Mettez-les dans un sachet en plastique ou en papier. Au bout de 5 minutes, pelez-les et coupez chaque morceau en deux.

Pendant ce temps, faites cuire les chorizos dans une grande poêle, en les tournant de temps en temps. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Préparez la vinaigrette aux fines herbes et à l'ail : Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Dans un grand saladier, mélangez les poivrons, avec les rondelles de chorizo, la vinaigrette et les ingrédients restants.

BON APPETIT LES CHATS !