

LA RECETTE

SALADE DE COCOS AU CHORIZO



PRATIQUE

Pour 2 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn
Niveau : Facile

A servir
chaud

INGRÉDIENTS

- 1 oignon rouge
- 2 échalotes
- 200 g de chorizo mi-piquant
- 6 brins de persil plat
- 1 c.à.s. de vinaigre de Xérès
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 200 g de haricots cocos frais ou en conserve



Bon appétit!

HARICOT DE COCO FRAIS ?
TREMPER-LES UNE NUIT
DANS L'EAU !

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Si vous utilisez des cocos frais, faites-les tremper une nuit dans l'eau. Cuisez-les à l'eau bouillante non salée pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les et réservez. Pendant ce temps, pelez et émincez très finement l'oignon et les échalotes.

ÉTAPE 2

Coupez le chorizo en tronçons, ôtez la peau. Faites-les revenir à feu doux dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égouttez-les et lavez, séchez puis effeuillez et ciselez le persil. Dans un saladier, préparez une vinaigrette avec du sel, du poivre, le vinaigre et l'huile.

ÉTAPE 3

Versez les haricots encore chauds dans le saladier. Ajoutez l'oignon, le persil, le chorizo et les échalotes émincés, mélangez bien. Servez directement.

