

SALADE DE POIS CHICHES ET CHORIZO

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 boîte (19 oz/540 ml) de pois chiches ou 1 tasse (200 g) de pois chiches secs préalablement trempés dans l'eau froide durant toute une nuit, et cuits dans l'eau bouillante pendant 1 heure.
- 2/3 tasse (80 g) de rondelles fines de chorizo
- 1 boîte (398 ml) de cœurs d'artichauts rincés et égouttés, tranchés en quartiers
- 1 poivron rouge rôti tranché en lanières
- 4 c. à soupe (60 ml) d'oignon rouge haché
- 4 c. à soupe (60 ml) de persil plat ciselé
- Quelques feuilles de laitue au choix
- 4 c. à soupe (60 ml) d'huile d'olive
- 4 c. à soupe (60 ml) de vinaigre de xérès (si vous n'avez pas, du vinaigre de cidre serait un bon choix)
- 1-2 c. à thé (5-10 ml - selon votre goût) de miel liquide
- Sel et poivre

Préparation :

1. Rincer et égoutter les pois chiches.
2. Dans un saladier, fouetter ensemble l'huile, le vinaigre, le miel, le sel et le poivre.
3. Ajouter les pois chiches, les rondelles de chorizo, les cœurs d'artichauts, le poivron rouge, l'oignon haché, et le persil plat.
4. Touiller les ingrédients et servir sur un lit de laitue.

Source : inspiré par une recette de « S comme Sœurs ... et Saveurs »

<http://www.s-commesoeurs.com/article-mini-salades-de-pois-chiches-au-chorizo-53385721.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 25 avril 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/04/salade-de-pois-chiches-et-chorizo.html>