

**Salade de pommes de terre
légèrement espagnole, légèrement marocaine**



*4 grosses pommes de terre
4 ciboules hâchées
1 poignée de persil plat
2 petits chorizo, en tranches
2 œufs durs
quelques tomates séchées
quelques cœurs d'artichaut marinés
2 poivrons grillés en bocal
Jus de 2 citrons
¼ tasse d'huile d'olive
2 cc de cumin
Sel, poivre*

Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante.
Pendant ce temps, faites chauffer une poêle anti-adhésive et faites revenir les rondelles de chorizo sans ajout de matière grasse jusqu'à ce qu'il soit un peu grillé (mais pas noir !). Retirez les rondelles et égouttez-les sur du papier absorbant.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis épluchez-les et coupez-les en gros cubes. Mélangez-les au chorizo, aux œufs durs coupés en quartiers, aux tomates séchées, aux artichauts, aux ciboules et aux poivrons coupés grossièrement.

Séparément, mélangez le jus de citron avec l'huile, émulsionnez puis ajoutez le cumin et assaisonnez. Versez sur la salade tiède et servez immédiatement.