

Salade de tomates au chorizo

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 chorizo cru d'environ 225 g coupé en tranches grossières
3 grosses tomates mûres grossièrement coupées
270 g de tomates cerise en quartiers ou coupées en 2 suivant la grosseur
3 oignons frais ou 1 échalote finement coupés
Huile d'olive espagnole
Sel et poivre du moulin
Vinaigre de Xérès
Les feuilles d'une petite botte de persil plat finement ciselées (ou du basilic ou de la menthe)
2 gousses d'ail hachées
Du pain de campagne
Du fromage de chèvre
Du jambon cru (pata negra si vous pouvez , j'ai pris du Serrano)

Dans une poêle à feu moyen faire revenir avec un peu d'huile d'olive les tranches de chorizo en remuant de temps en temps.
Pendant ce temps préparer les tomates et les oignons frais et les mettre dans un petit saladier avec sel, poivre, huile d'olive et vinaigre de Xérès. Parsemer de persil ciselé et mélanger.
Quand le chorizo est croustillant ajouter l'ail haché dans la poêle et remuer continuellement pour qu'il ne brûle pas.. Retirer la poêle du feu et ajouter un filet de vinaigre de Xérès pour arrêter la cuisson. Remuer et verser le chorizo croustillant avec un peu d'huile de cuisson et l'ail sur la salade.
Mélanger le tout et servir la salade immédiatement avec un bon pain de campagne, quelques morceaux de fromage de chèvre et du jambon cru.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>