Entrées chaudes aux légumes

Pois chiches au chorizo

40 min	20 min	20 min	0	304
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pois chiches au chorizo

- 400 g **Pois chiches en conserve**
- 250 g **Chorizo**
- 6 **Pimientos del piquillo**
- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
- 1 **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pimientos del piquillos

1. Préchauffer le four sur la position grill à température maximum.
2. Couper les piments en deux dans la longueur.
3. Disposer les moitiés de piment peau vers le haut sur une plaque de four.
4. Faire griller 8 à 10 minutes.
5. A la sortie du four, mettre immédiatement les piments dans un sac congélation et le fermer.
6. Laisser refroidir pendant quelques minutes.
7. Sortir les poivrons du sac congélation et ôter la peau à l'aide d'un couteau d'office. Celle-ci doit se décoller toute seule.
8. Couper les piments en gros morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 2

Préparation des pois chiches

1. Enlever la peau du chorizo et le couper en dés d'1 cm à l'aide d'un couteau éminceur.

   Éplucher l'ail et l'oignon à l'aide d'un couteau d'office

2 puis les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.

3 Faire dorer l'ail et l'oignon dans une sauteuse avec l'huile d'olive.

4 Ajouter le chorizo et laisser cuire quelques minutes.

5 Égoutter les pois chiches à l'aide d'une passoire et les ajouter dans la sauteuse pour les réchauffer en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.

6 Verser la préparation dans un saladier et verser le vinaigre de xérès puis mélanger.

Étape 3

Dressage

1 Laver le persil et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.

2 Saupoudrer abondamment le plat de persil ciselé, de sel et de poivre.

3 Verser dans des cassolettes et servir.