

*Beurres et Sauces*  
**Vinaigrette au chorizo**



<b>15 min</b>	<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>130</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
 vinaigrette au chorizo**

30 g **Chorizo**  
 3 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 c. à soupe **Jus de citron**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

Préparation de la vinaigrette au chorizo

- 1 Couper le citron en deux et le presser à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver.
- 2 Réaliser une incision sur la longueur du chorizo avec un couteau d'office. puis le peler.
- 3 Couper une tranche pour faire une base et tailler des tranches puis des dés de très petite taille avec un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.
- 4 Mettre de l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif.
- 5 Quand la poêle est chaude, baisser le feu et mettre le chorizo. Laisser infuser quelques minutes.
- 6 Ajouter le jus de citron. Pour 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter un peu plus d'une cuillère à soupe de citron.
- 7 Sale et poivrer. Puis réserver dans un bol.