



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Salade de macaroni, Chorizo & Piquillos

Pour 4 personnes | Très facile
 60 min | **2.30€** La portion (prix indicatif)



Suggestion pour pimper votre salade :

Utilisez un chorizo plus ou moins fort, c'est selon votre tolérance au piment ;) Pour une version sans viande, faites revenir l'ail dans 2 càs d'huile d'olive durant 1 minute puis ajoutez la protéine de votre choix.

Les ingrédients

- **360 g** de Pâte Macaroni
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **60 ml** de Vinaigre de Xéres
- **100 g** de Chorizo (entier, à trancher) doux
- **4 gousse** de Ail
- **0.5 bouquet** de Persil plat frais
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **250 g** de Poivron à l'huile ou en saumure

Étapes de préparation

**Préparation** : 15 min**Cuisson** : 15 min**Attente** : 30 min

- 1 Portez à ébullition 2 L d'eau et 20 g de gros sel (1 grosse càs).
- 2 Ajoutez 360 g de macaronis. Mélangez jusqu'à la reprise de l'ébullition. Faites cuire deux minutes de plus que le temps de cuisson indiqué sur le paquet (car les macaroni vont durcir en refroidissant).
- 3 Pendant que les pâtes cuisent, ciselez finement la moitié d'un oignon et mélangez-le avec 60 ml de vinaigre de xérès pour des pickles minutes.
- 4 Enlevez la peau de 100 g de chorizo. Coupez-le en petits dés ou hachez-le. Faites cuire

dans une poêle durant 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. N'ajoutez pas de matière grasse.

- 5 Pendant ce temps, égouttez les macaroni. Refroidissez sous un filet d'eau froide. Laissez égoutter le temps de préparer les autres ingrédients.
- 6 Coupez 250 g de poivrons égouttés : mettez-les dans un verre et coupez-les avec des ciseaux.
- 7 Hachez 4 gousses d'ail. Ajoutez-le au chorizo croustillant et continuez la cuisson 1 minute de plus.
- 8 Dans un saladier, mélangez les macaroni avec le chorizo et l'ail (et l'huile du chorizo).
- 9 Hachez les feuilles de la moitié d'un bouquet de persil (ultra simple avec des ciseaux) ajoutez-le aux pâtes.
- 10 Lavez le citron avec du bicarbonate de soude. Zestez la moitié du zeste dans la salade.
- 11 Ajoutez les oignons et la moitié du vinaigre. Poivrez.
- 12 Mélangez le tout et laissez mariner 30 minutes si vous avez le temps. Servez à température ambiante.