

*Beurres et Sauces*

Vinaigrette au chorizo



15 min	10 min	5 min	0	130
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	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.