

salade de tomates aux pétales de chorizo

pour quatre personnes

600 g de tomates anciennes
(green zebra, noire de Crimée, chocolat, ananas)
24 tranches fines de chorizo piquant
un poivron vert long Corne de Boeuf
2 oignons violets frais
une poignée de roquette
quelques feuilles tendres de céleri
2 cuillerées à soupe de vinaigre de Banyuls
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel et poivre mignonnette

Avec un couteau à dents, coupez les tomates en tranches épaisses, répartissez-les dans quatre assiettes, assaisonnez-les de sel, de poivre, de vinaigre et de citron.

Mélangez et laissez mariner le temps de préparer la garniture.

Emincez finement les oignons violets frais et le poivron vert long. Hachez grossièrement les feuilles de céleri et la roquette.

Répartissez le tout dans les assiettes et mélangez à nouveau.

Dans une grand poêle sans matière grasse, faites saisir les tranches fines de chorizo, déposez bien chaudes dans les assiettes et dégustez aussitôt.

