

Salade tiède de Coco de Paimpol à la poudre de chorizo

Pour quatre personnes

400 g de Coco de Paimpol frais

150 g de chorizo piquant, un peu sec

1 cuillerée à café de gingembre frais haché

quelques sommités de céleri branche

quelques brins de ciboulette

3 cuillerées à soupe d'huile de noisette

Faites cuire les Cocos de Paimpol trois quarts d'heure dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, dans le mixeur, broyez le chorizo (préalablement coupé en morceaux) en une poudre grossière. Dans une poêle, avec une cuillerée à soupe d'huile de noisette, faites suer à feu très doux et sans coloration les tiges des sommités de céleri branche (réservez les délicates feuilles jaunes et tendres pour la suite de la recette) et le gingembre haché.

Egouttez les Cocos de Paimpol, mélangez-les aussitôt dans un saladier avec le reste de l'huile de noisette, le mélange céleri et gingembre. Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les feuilles de céleri grossièrement émincées et remuez le tout. Répartissez la salade tiède de Coco de Paimpol dans quatre assiettes et parsemez de poudre de chorizo.

