

Salade de pois chiche à la poudre de chorizo

250 g de petits pois chiche de Toscane (Ceci)
150 g de chorizo piquant un peu ferme
1 cuillerée à café de gingembre frais haché
1 petite tige de céleri branche
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et colza

La veille, faites tremper les pois chiche dans un grand saladier d'eau froide.

Le lendemain, faites-les cuire trois quarts d'heure dans une grande casserole d'eau bouillante non salée.

Dans le mixeur, broyez le chorizo (préalablement coupé en morceaux) en une poudre grossière.

Dans une poêle, faites suer sans coloration le céleri branche et le gingembre haché.

Egouttez les pois chiche, mélangez-les dans un saladier avec l'huile d'olive et colza, le mélange céleri et gingembre. Assaisonnez de sel et de poivre et remuez le tour.

Répartissez la salade de pois chiche dans des pots en verre à vis ou dans une gamelle pour le bureau et parsemez de poudre de chorizo .

