



## VERRINES DE SALADE DE POIVRONS AU CHORIZO

Pour 6 personnes — Préparation : 5 min. — Cuisson : 15 min.

### Ingrédients :

- 2 gros poivrons verts
- 2 gros poivrons rouges
- 6 tranches de Chorizo tranché ISLA DELICE
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 cuil. à café de cumin
- 1 pincée de piment en poudre
- 1 citron
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- sel

### Préparation :

- Coupez les tranches de Chorizo en lanières, et faites-les revenir sans matière grasse dans une poêle à revêtement antiadhésif, pendant 3 à 5 min,
  - Pressez le citron pour en recueillir le jus.
  - Pelez les gousses d'ail et hachez-les.
  - Passez le 1/2 bouquet de coriandre sous le robinet d'eau froide.
  - Essorez-le dans du papier absorbant, et ciselez-le.
- Ouvrez les poivrons en deux et déposez-les, peau au dessus, sous le grill du four. Patientez 5 à 10 min (selon la puissance de votre grill), jusqu'à ce que la peau noircisse.
  - Retirez-les et enfermez-les dans un sac en plastique.
  - Lorsque les poivrons sont refroidis, pelez-les : vous verrez que la peau se retire très facilement.
- Coupez-les en lanières et déposez-les dans un plat creux.
- Ajoutez le Chorizo ISLA DELICE, le jus du citron, l'huile d'olive, le cumin, la coriandre ciselée, le piment et les gousses d'ail hachées.
- Salez, mélangez bien et servez aussitôt en verrines.