

## *Salade de chorizo et pomme de terre*

### *Ingrédients*

8 pommes de terre moyennes

400 gr de chorizo espagnol

1 échalote

graine de moutarde+ moutarde classique

1 c à s de vinaigre de Xérès

2 c à s d'huile d'olive coupées avec 2 c à s d'eau

sel de Guérande aux herbes de Provence

Poivre



Pelez et coupez les pommes de terre en tranches. Faites-les cuire 25min au cuit-vapeur. Laissez-les tiédir.

Emincez l'échalote et faites grillées a sec les tranches de chorizo Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, le chorizo, l'échalote et le thym. Dans un bol, préparez la vinaigrette en mélangeant les graines de moutarde + la moutarde, le vinaigre, l'huile et l'eau. Salez, poivrez et versez sur la salade. Mélangez puis servez cette salade tiède. (moi je l'ai servie a température ambiante)