

# SALADE de FÈVES, TOMATES CONFITES et CHORIZO

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 20 min /Cuisson : 3 min

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

• 250 de fèves surgelées • 60 g de chorizo doux • 50 g de fêta • 3 brins de coriandre • 1 petite gousse d'ail • huile d'olive • 1/2 càc de thym (frais ou séché) • 1/2 oignon nouveau • 4 grosses tomates séchées

## *RÉALISATION*

Préparer l'assaisonnement : Peler et dégermer l'ail. L'écraser et le mélanger avec 2 càs d'huile d'olive et un peu de thym, réserver.

Plonger les fèves dans un grand volume d'eau salée à ébullition et laisser cuire 3 minutes. Égoutter, passer sous l'eau froide et laisser complètement refroidir.

Lorsqu'elles sont froides, peler les fève. Peler le chorizo et le couper en tout petits cubes. Égoutter les tomates et les couper en lanières. Émincer finement l'oignon nouveau.

Mettre dans un saladier les fèves pelées, le chorizo, les tomates, l'oignon, la fêta émietée, la coriandre ciselée. Ajouter un peu d'huile aillée, mélanger et servir.