

SALADE ORIENTALE



Pour 2 personnes

- Un panaché de jeunes pousses
- 2 tomates
- 4 pommes de terre
- 20 tranches de chorizo
- 200 g d'émincé de poulet à l'oriental ou nature
- 8 pointes d'asperge
- 8 olives noires
- 2 c à café de pignons de pin
- 1 c à soupe de vinaigre de xérès
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 petite échalote
- Sel tandoori
- Poivre
- Coriandre

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes...

Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de xérès avec l'huile d'olive, le sel tandoori, le poivre et l'échalote ciselée...

Disposez dans chaque assiette quelques feuilles de jeunes pousses dans le fond de l'assiette, puis le poulet émincé, 2 pommes de terre coupées en rondelles, les tranches de chorizo, 1 tomate coupée en quartier, 4 pointes d'asperge, 4 olives coupées en deux et les pignons de pin...

Pour terminer répartir un peu de vinaigrette et parsemez de coriandre...