

# SALADE DE CHOU POINTU AU CHORIZO

---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 chou pointu
- 1 chorizo
- 1 oignon moyen
- 3 gousses d'ail
- 1 botte de cives ou de ciboulette
- 2 càs de vinaigre de Xérès
- 4 càs de bonne huile d'olive
- Sel, poivre, piment doux (facultatif)



1. Couper le chou en 4, enlever le coeur et les feuilles abîmées, et le couper en lanières. Émincer l'oignon, hacher finement les gousses d'ail. Couper le chorizo en petits cubes.
2. Dans un Wok ou une sauteuse faire revenir le chorizo à feu moyen pour qu'il rende sa graisse. Égoutter et réserver.
3. Faire revenir l'oignon dans la graisse du chorizo jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter le chou, le chorizo, l'ail et faire revenir quelques minutes pour que le chou s'attendrisse tout en restant croquant. En fin de cuisson ajouter le vinaigre, sel, poivre et piment doux, faire cuire une minute de plus. Ajouter l'huile d'olive et laisser refroidir.
4. Avant de servir parsemer de cives hachées.