

## Salade de chou blanc poêlé au chorizo



**Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- 1/2 chou blanc
- 1/2 chorizo
- 2 c à soupe de xérès
- 1/2 oignon (si celui-ci est gros ou un petit)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Graines de sésame (facultatif)

Coupez 20 rondelles de chorizo, d'abord en tranches puis en petits morceaux.

Émincez l'oignon. Coupez le chou en fines lanières puis passez-le sous l'eau.

Plongez-le dans l'eau bouillante pendant 2 minutes pour le blanchir. Égouttez.

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive.

Ajoutez le chou, puis le chorizo. Salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre et laissez cuire pendant 15 minutes à couvert (voir un peu plus pour avoir un chou tendre).

Servez cette salade tiède ou froide accompagnée de graines de sésame légèrement grillées à la poêle.