

# Salade de patates douces au chorizo et aux oeufs

## Préparation pour 4 personnes

Faites cuire les patates douces dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Egouttez les patates douces et mélangez les avec le chorizo et 1 cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez.

Faites griller séparément les patates douces et le chorizo. Placez le tout dans un saladier sans le jus de cuisson.

Faites saisir pendant 30 secondes l'ail et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mouillez avec le jus de citron.

Disposez la salade et les tomates dans un plat, ajoutez les patates douces, les oeufs et le chorizo. Versez l'ail et servez.

## Ingrédients

- ▶ 2 grosses patates douces émincées
- ▶ 150g de chorizo en tranches
- ▶ 4 oeufs mollets coupés en deux
- ▶ 20 tomates cerises coupées en deux
- ▶ 200g d'assortiment de salades
- ▶ le jus d'1/2 citron
- ▶ 2 cuillères d'huile d'olive
- ▶ 1 gousse d'ail hachée
- ▶ sel, poivre noir

