

Panzanella de Judías blancas y chorizo Pata Negra



Ingrédients pour 4 personnes:

16 tranches de Chorizo Pata Negra.
560 g Tomates cerises.
1 gousse d'Ail, pelée.
60 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
225 g de Pain coupé en cubes.
30 ml de vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
15 ml de Miel de Thym *Margalef*.
1 boîte de 540 ml de haricots blancs Czar NT.
150 g de Roquette.
Fromage Manchego, au goût (facultatif).
Sel et poivre.

Préparation:

- Rincer et égoutter les haricots.
- Placer les grilles au centre du four.
- Préchauffer le four à 220 °C.
- Tapisser deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.
- Répartir les tranches de chorizo sur une plaque et les tomates cerises sur l'autre.
- Cuire au four les deux plaques en même temps environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le chorizo soit croustillant et les tomates affaissées. Laisser tiédir.
- Couper grossièrement le chorizo.
- Entre-temps, dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer l'ail dans 45 ml d'huile d'olive.
- Ajouter les cubes de pain et bien les dorer sur tous les côtés.
- Ajouter de l'huile au besoin.
- Saler.
- Retirer la gousse d'ail, la hacher et la déposer dans un grand bol avec le vinaigre, le miel et le reste de l'huile.
- Incorporer les tomates et les haricots.
- Saler, poivrer et bien mélanger.
- Au moment de servir, ajouter la roquette, le chorizo et le pain.
- Rectifier l'assaisonnement et mélanger.
- Accompagner de quelques copeaux de Manchego si désiré.