

Salade de Thon au Curry et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Thons	
- Carottes	2 râpées
- Citrons	½
- Vinaigre Balsamique	¼ c à soupe
- Mayonnaise	
- Ketchup	
- Curry	un peu
- Roquette (Salade)	
- Chorizo	75g
- Oignons	qq lamelles
- Oeufs	2
- Sel	un peu
- Poivre	



Recette:

- Egouttez le thon puis placez dans un bol. Ajoutez de la mayonnaise, du ketchup, un peu de curry, sel et poivre. Homogénéisez le tout. Réservez au frais.
- Râpez les carottes. Ajoutez-y le jus de citron, le vinaigre balsamique, le curry et la mayonnaise. Salez et poivez légèrement. Réservez au frais.
- Pelez et coupez le chorizo en dés. Faites-les griller dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites cuire les œufs sur le plat dans un peu de matière grasse. Salez et poivez. Rabattez le blanc sur le jaune au cours de la cuisson. Réservez.
- Dressez vos assiettes creuses en plaçant un fond de roquette puis les carottes épicées. Déposez ensuite le thon au curry à l'aide d'un emporte-pièce. Répartissez les dés de chorizo et surmontez le tout de l'œuf cuit. Ajoutez encore quelques lamelles d'oignon (en option).
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.