

Taboulé chorizo espagnol

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 25m

🌾 gluten 🍷 sulfites 🌰 noix

Variation espagnole du taboulé au chorizo, poussée dans tous ses accents ibériques : semoule pré-imprégnée à l'huile brûlante du chorizo, poivron rouge rôti au four, vinaigre de xérès, amandes torréfiées et persil très généreux. Sans menthe. Le paprika du chorizo devient le fil conducteur.

Espagne

INGRÉDIENTS

□ poivron rouge, <i>entier</i>	1	□ sel	
□ chorizo, <i>doux</i>	150 g	□ poivron jaune	1
□ semoule de blé, <i>taille moyenne</i>	250 g	□ tomates	2
□ eau bouillante	250 ml	□ persil plat, <i>ciselé, très généreusement</i>	5 càs
□ amandes, <i>entières, mondées</i>	2 càs	□ huile d olive	2 càs
□ oignon rouge	1	□ piment d Espelette	1/2 càc
□ vinaigre de xérès	2 càs		

PRÉPARATION

— Poivron rouge rôti —

1. Poser le *poivron rouge* sur une *plaque de four* et enfourner à 220°C pendant 20 minutes, en le retournant à mi-cuisson. La peau doit être bien noircie.
2. Sortir, couvrir d'un torchon ou placer dans un sac fermé 10 minutes pour faire suer. Peler, épépiner et tailler la chair en petits dés.

— Chorizo et huile parfumée —

3. Retirer la peau du *chorizo*, le couper en petits dés. Le faire revenir 4 minutes à sec dans une *poêle* chaude jusqu'à ce qu'il rende son huile orange.
4. Verser le chorizo et son huile brûlante directement sur la *semoule de blé* placée dans un *grand saladier*. Mélanger pour enrober chaque grain.
5. Verser l'*eau bouillante*, couvrir et laisser gonfler 10 minutes, puis égrener à la fourchette.

— Amandes torréfiées —

6. Torrifier les *amandes* 4 minutes à sec dans une petite poêle jusqu'à coloration dorée. Concasser grossièrement au couteau. Réserver.

— Assemblage —

7. Émincer finement l'*oignon rouge* et le faire dégorger 10 minutes avec 1 càc de *vinaigre de xérès* et une pincée de *sel*.

8. Couper le *poivron jaune* et les *tomates* en petits dés.
9. Ajouter le poivron rouge rôti, le poivron jaune, les tomates, l'oignon égorgé et le *persil plat* à la semoule.
10. Ajouter le reste du vinaigre de xérès (1 càs), l'*huile d'olive* et le *piment d'Espelette*. Bien mélanger.
11. Rectifier en sel après avoir goûté (le chorizo sale déjà).

— Repos et service —

12. Couvrir et laisser reposer au *réfrigérateur* au moins 1 heure.
13. Au moment de servir, parsemer des amandes torréfiées concassées.

L'étape clé : verser le chorizo et son huile brûlante sur la semoule sèche avant l'eau. La semoule grille légèrement au contact, absorbe le gras aromatique et le paprika, et chaque grain devient orange-pâle parfumé.

Le vinaigre de xérès (Jerez) est le partenaire naturel du paprika, beaucoup plus cohérent que le citron avec le profil espagnol. À défaut, moitié xérès moitié cidre.

Pour aller plus loin : remplacer le poivron rouge rôti par 3-4 piquillos en bocal (goût plus fumé, texture soyeuse, gain de temps).