

## *Salade mexicaine à la sauce catalane*

### Recette pour 8 personnes

#### salade :

6 chipolatas ou 6 merguez ou un mélange des deux  
1 salade iceberg coupée en lanières  
125 g de gouda coupé en dés (facultatif)  
125 g d'olives vertes, noires (facultatif)  
1 boîte de maïs doux (environ 280 g)  
300 g de haricots noirs cuits (rincés et égouttés)  
250 g de tomates cerises ou cocktail coupées en dés  
1 petit bouquet de coriandre fraîche (ou de persil)  
1 oignon vert finement émincé  
½ poivron rouge coupé en petits dés  
1 ou 2 avocats coupés en dés  
1 paquet de chips de tortilla

#### sauce :

3 C à soupe de ketchup  
3 C à soupe d'huile d'olive  
3 C à soupe de vinaigre de vin rouge  
1 C à soupe de jus de citron vert  
½ C à café de paprika  
¼ C à café de sauce worcestershire  
¼ C à café de sel

### Préparation

Dans une poêle bien chaude, fais griller tes saucisses. Quand elles sont cuites, transfère les dans une assiette, et laisse les refroidir.

Dans un bocal avec un couvercle, mélange tous les ingrédients de la sauce. Ferme ton pot et secoue bien pour émulsionner la sauce.

Dans un grand saladier, mélange tous les ingrédients de la salade.

Quand les saucisses sont froides, découpe les en petits morceaux, ou hache les avec un couteau. Ajoute les à la salade. Ajoute la sauce et remue bien.

Sers immédiatement accompagné de chips de tortillas.

