



## Salade de pousses d'épinards avec pommes de terre, pois chiches et Salame Rapellino Classico

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g Salame Rapellino Classico
- 200g pousses d'épinards lavées
- 320g pois chiches cuits (1 boîte de 400 g)
- 8 pommes de terre
- à v. petit oignon rouge
- 8EL huile d'olive vierge extra
- à v. vinaigre rouge
- à v. sel
- à v. poivre

### Préparation

1. Laver les pommes de terre et les faire bouillir dans de l'eau salée pendant 35-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur en les piquant avec une fourchette.
2. Les égoutter, les laisser refroidir et les couper en tranches.
3. Pendant que les pommes de terre cuisent, couper l'oignon en petits quartiers et les mettre à tremper avec 50 ml de vinaigre et une quantité suffisante d'eau; couvrir et laisser mariner au réfrigérateur et commencer à composer la salade.
4. Utiliser des pois chiches en boîte, les égoutter et les rincer à l'eau courante.
5. Placer dans un gros saladier les pommes de terre, les pois chiches, les pousses d'épinards, les tranches de Salame Rapellino Classico disposées en forme de fleur et les quartiers d'oignon égouttés.
6. Assaisonner à souhait, avec l'huile d'olive, le vinaigre et le poivre.
7. Le saucisson apporte déjà suffisamment de sel à la salade, faire donc attention à l'ajout de sel.