

Pot-au-feu moraño



Provincia

Ávila

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

Pour les pois chiches :

- 300 g de pois chiches.
- 60 g de lard.
- 400 g de viande d'agneau.
- 50 g de chorizo.
- Sel.

Pour la garniture :

- 2 œufs.
- 1/2 cuillère de persil.
- 2 cuillères de vin blanc.
- 1 gousse d'ail, haché.
- 2 cuillères d'huile d'olive.
- Pain émietté.
- Sel.

Pour la soupe :

- 100 g de vermicelles.
- Pain émietté.
- Sel.

Préparation

Faites tremper les pois chiches la veille. Le lendemain, égouttez-les, lavez-les et faites-les cuire avec beaucoup d'eau (mettez-les dans l'eau quand elle est chaude sans arriver à bouillir). Ajoutez le lard, la viande d'agneau et le chorizo. La cuisson sera lente, pendant environ 3 heures (en fonction de la dureté des pois chiches).

Pour faire la farce : battez les œufs et ajoutez l'ail très haché, le persil, le pain émietté, le vin blanc et le sel, faisant une masse pour ensuite former des boules ovales de la taille d'une cuillère à soupe. Faites frire dans un peu d'huile et ajoutez-les au pot-au-feu 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Finalement la soupe, filtrez le bouillon des pois chiches et faites bouillir. Une fois bouillant, ajoutez les vermicelles et le pain émietté. Laissez cuire à petit feu 15 minutes.

Pour la présentation, servez les pois chiches avec la viande, le chorizo, le lard et la farce. Servez la soupe séparément.