

## Chanfaina



### INGRÉDIENTS

- 250 g de foies d'agneau.
- 250 g de tripes d'agneau.
- 6 pieds d'agneau.
- 250 g de sang d'agneau.
- 250 g de riz.
- 1/2 cuillère à café de paprika.
- 1 gousse d'ail.
- 2 œufs durs.
- 2 oignons (selon la taille).
- 5-6 grains de poivre noir.
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu.
- Quelques grains de fenouil.
- 4 feuilles de laurier.
- Sel.
- Huile d'olive.
- 1 verre de vin blanc.
- Un peu de sauce de tomate (optionnelle).

### PRÉPARATION

Lavez les tripes et mettez-les dans une casserole grande avec eau jusqu'à la moitié, ajoutez les feuilles de laurier et une pincée de sel et laissez cuire environ 45 minutes. Puis égouttez les tripes et hachez-les. Dans une poêle, faites frire l'oignon lentement et quand il est presque poché, ajoutez le foie jusqu'à ce qu'il se dore, puis mettez le paprika. Ajoutez à ce mélange un peu d'eau, qui peut être celle de la cuisson des pieds et tripes, et un peu de vin blanc et sel, mélangeant tout bien. Ajoutez de suite un pilage de piment rouge, poivre, cumin et ail dans un mortier, et avec un peu d'eau chaude, remuez tout pour l'ajouter au reste.

## Chanfaina

Quand il commence à bouillir à nouveau, ajoutez les pieds, les tripes et le sang coupé en dés, laissez cuire pendant cinq minutes afin que tout se mélange. En ce moment vous pouvez ajouter le riz. Laissez mijoter pendant 15 minutes.

Ensuite retirez du feu et laissez reposer 5 minutes. Servez dans la casserole, avec des œufs durs coupés en demi-lune comme ornement.