

# Cocido madrilene

Un plat typique de la cuisine castillane.



## Ingrédients :

500 g de pois chiches  
500 g de macreuse  
Blanc de poule  
150 g de lard  
1 belle pointe de jambon serrano  
1 chorizo  
1 boudin aux oignons  
2 os de jambon  
2 carottes  
1 oignon  
1 poireau  
2 navets  
6 pommes de terre moyennes  
vermicelle  
3 clous de girofle  
Sel, poivre

Faire tremper les pois chiches pendant toute une nuit (cette opération n'est pas nécessaire si l'on utilise des pois chiches en conserve).

Dans une grande marmite avec couvercle, mettre 3 litres d'eau, la macreuse, les os (lavés), le lard et la pointe de jambon. Mettre à feu vif. Arrivé à ébullition, enlever soigneusement l'écume de gras qui s'est formée à la surface de l'eau (c'est du cholestérol concentré !). Ajouter les pois chiches mis dans un filet spécial, le blanc de poule, les légumes coupés en morceaux : carottes, oignon, poireaux et navets, ainsi que les clous de girofle. Couvrir la marmite et laisser mijoter 1heure 1/2. Enlever de nouveau l'écume de gras (s'il y en a encore), ajouter les pommes de terre épluchées coupées en morceaux, le chorizo et le boudin. Saler, poivrer et laisser de nouveau mijoter pendant 1/2 heure.

Retirer avec une écumoire les viandes, qui seront présentées sur un plat, et les légumes qui seront servis séparément (d'où l'utilité du filet pour les pois chiches). Jeter 2 à 3 poignées de vermicelle dans le bouillon et remettre la marmite quelques instant à feu vif (pas trop longtemps, car le vermicelle cuit très vite !). Servir le bouillon avec le vermicelle en entrée, puis les viandes et les légumes qui avaient été maintenus au chaud.

*Une autre manière de servir le cocido est "à la paysanne" : ne pas retirer les viandes ni les légumes (dans ce cas, les pois chiches seront jetés dans la marmite sans être mis dans un filet), ajouter le vermicelle et le laisser cuire comme précédemment, puis présenter la marmite à table dès la fin de cuisson du vermicelle. Servir ensemble dans des assiettes creuses viandes, légumes et bouillon.*