

Potée ibérique



Ingrédients :

2 l eau
200 g de poitrine de porc $\frac{1}{2}$ sel
150 g de chorizo
1 poireau
2 tomates
2 pommes de terre
2 navets
2 oignons
4 clous de girofle
2 carottes
1 cube de bouillon de bœuf
200 g de pois chiches en boîte
1 poignée de vermicelle
Sel, poivre

Couper le chorizo en rondelles de 5 cm de longueur environ et la poitrine en gros morceaux. Dans une cocotte, faire bouillir 2 l d'eau avec les morceaux de chorizo et de poitrine durant 30 minutes à partir de l'ébullition. Retirer régulièrement la mousse avec une écumoire durant la cuisson.

Eplucher les pommes de terre, les carottes, les navets, et les oignons. Couper les pomme de terre en 4 et la carotte en rondelles. Couper également les navets en 4. Piquer les oignons avec les clous de girofle, et les couper en 4. Couper les navets en 4.

Parer le poireau et le couper en morceaux de 8 à 10 cm de longueur.

Ajouter le tout dans la cocotte avec le cube de bouillon. Après reprise de l'ébullition, laisser cuire à feu moyen 15 minutes.

Puis ajouter les tomates coupées en dés et les pois chiches, et baisser à feu doux. Laisser mijoter durant 20 minutes.

Saler et poivrer selon le goût. (Attention au sel, car la poitrine était déjà salée)

Enfin, jeter dans la potée une poignée de vermicelle, et continuer la cuisson 2 à 3 minutes. Servir chaud.