

POTAGE DE POIS CHICHE A L'ANDALUZ



Le potage de pois chiche Andaluz est un plat populaire en Espagne. C'est une préparation pour les grands jours de froid.

Ingrédients :

- 500gr de pois chiche
- 50gr de chorizo
- 50gr de boudin noir
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 patates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 feuilles de laurier
- ½ verre d'huile d'olive
- Sel
- 1 cuillère de piment doux
- 2 verres d'eau
- 1 carotte



Préparation :

- La veille faire tremper les pois chiche dans l'eau froide. (12 heures)
- Le lendemain, égoutter et rincer les pois chiche.
- Dans un grand faitout, faire revenir l'ail puis les oignons hachés dans l'huile d'olive. Sans coloration pendant 2 à 3 minutes.
- Rajouter les carottes coupées en morceaux, puis les poivrons.
- Rajouter le piment doux, les feuilles de laurier et salé à votre convenance. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Incorporer les pois chiche. Porter l'eau à ébullition.
- Rajouter les pommes de terre en petit morceaux. Laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes.
- Rajouter le chorizo avec le boudin noir. Laisser cuire 20 minutes.
- C'est prêt à servir !
- Régalez-vous ! et comme on dit chez nous « qué proveche ! »

Note :

C'est encore meilleure réchauffé le lendemain !

