

15 mai 2009

« potaje andaluz »

- * 4 tomates
- * 3 piments verts
- * Quelques carottes
- * 2 oignons + ail
- * Blettes 1 botte
- * 600g de poitrine de lard
- * Talon de jambon
- * Veau ou pilons de poulet (viande blanche)
- * 2 boudins
- * 1 chorizo
- * 500g de lentilles

Mettre les lentilles à bouillir dans de l'eau salée 15 minutes.

Laver, éplucher et couper en petits morceaux les légumes.

Les mettre dans une cocotte, avec le chorizo, la poitrine et les boudins entiers.

Recouvrir d'eau et mettre à cuire.

Après 1/2 h, ajouter les lentilles et la viande en morceaux (déjà cuite dans l'eau).

Remettre à cuire, rajouter de l'eau pour couvrir.

Ajuster l'assaisonnement.

Servi avec, en entrée, des crudités et une « tortilla » (omelette) faite avec le vert des blettes ciselé et revenu à la poêle dans un peu d'huile .

Participants:

Eric

Françoise

Mireille

Annie

Danielle

Corinne

Maryse

Josette

Manuel

