



Pois chiches à la Catalane ~ Cigrons a la Catalana

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de pois chiches sec

200 g de lard fumé

1 grosse boîte de tomates pelées (ou 3 grosses tomates bien mûres)

1 chorizo fort

1 oignon

2 gousses d'ail

Thym, laurier, sel, poivre, persil

Préparation :

La veille, faites tremper les pois chiches dans de l'eau froide. Le lendemain, égouttez-les et réservez-les dans une passoire.

Épluchez et émincez l'oignon et l'ail.

Découpez le lard en dés, et détaillez le chorizo en rondelles.

Dans une cocotte, faites colorer l'oignon et l'ail, avec 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez le lard, puis les pois chiches égouttés.

Coupez les tomates en morceaux grossiers, puis versez-les dans la cocotte avec leur jus.

Ajoutez le chorizo, le thym et le laurier.

Salez, poivrez et couvrez d'eau.

Laissez cuire 1 h 30 minimum à feu doux, jusqu'à ce que les pois chiches deviennent tendres.

Parsemez de persil.

Servez bien chaud. Bon Profit !