



"Cocido madrileño" de Chelo

Pot au feu madrilène, pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de pois chiche
- 500g de petites carottes
- 6 pommes de terre moyennes
- ½ chou
- ½ jarret
- ¼ de poulet
- 2 os à moelle
- 1 chorizo (saucisse)
- 1 boudin noir
- 1 tranche de jambon serrano
- 150g de lard
- 2 poignées de vermicelle
- Sel et gros sel
- 150g de mie de pain
- 2 œufs
- 1 dent d'ail
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Huile d'olive

Préparation

- **Cuisson des pois chiche**
- Faire cuire les pois chiche dans une casserole, d'eau chaude, salée au gros sel. Les pois chiche doivent réduire. Une fois la cuisson terminée les rincer à l'eau chaude, puis réserver,
- **Cuisson de la viande et légumes**
- Verser de l'eau dans un grand faitout, y ajouter le poulet, le jarret, les os à moelle, le jambon serrano, avec un peu de sel, puis mettre à cuire
- Retirer l'écume qui se forme, puis ajouter les pois chiche,
- Une fois à ébullition, passer à feu doux, puis laisser mijoter pendant 3 heures 30, en retirant de temps en temps l'écume qui se forme en surface,
- Eplucher, couper les carottes en deux sur la longueur, puis les ajouter à la viande 1 heure avant la fin de la cuisson de la viande,
- Eplucher, couper les pommes de terre et les ajouter au cocido 30 minutes avant la fin de la cuisson,

- **Préparation de la mie de pain**
 - Mélanger la mie de pain, les œufs, le lard coupé en petits morceaux, le persil et l'ail haché fin, et 3 cuillères à soupe de bouillon,
 - Former une boule de grande taille, rouler dans la farine, puis faire frire à la poêle à l'huile d'olive,
 - Faire dorer la boule, puis l'ajouter au faitout avec la viande et les légumes, pendant les 30 dernières minutes de la cuisson,
- **Cuisson du chou, du chorizo, et du boudin**
 - Couper le chou, le faire cuire à part, pendant 35 minutes,
 - Ajouter le chorizo au chou, puis réserver,
 - Faire cuire le boudin à part, réserver,
- **Cuisson du vermicelle**
 - Une fois la cuisson du codido terminée, séparer le bouillon de la viande et des légumes,
 - Conserver le bouillon dans une casserole à part,
 - Si le bouillon vous semble trop épais, ou trop gras, ne pas hésiter à le diluer avec un peu d'eau chaude,
 - Ajouter le vermicelle au bouillon, et faire cuire 15 minutes,
- **Présentation**
 - Verser la viande dans un plat (couper le jarret et le poulet) y ajouter le chorizo, le boudin noir, et les morceaux de la boule de pain,
 - Verser les légumes, carottes, pommes de terre, pois chiche dans un autre plat,
 - Verser le vermicelle dans une soupière

