TRIPES  à  L'ESPAGNOLE

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

1kg de tripes
chorizo

(à doser selon votre goût ... personnellement j'adore le chorizo donc j'en mets une bonne quantité ... d'autant que je trouve un chorizo très parfumé au marché)
200g de jambon cru

(si vous trouvez un talon de jambon cru c'est mieux car on va le tailler en cubes)

1 pied de cochon

300g de pois chiche

(j'en avais mis le double mais je pense que cette quantité est suffisante)

6 tomates

2 oignons

2 gousses d'ail

laurier

75cl de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

paprika

* Blanchir les tripes 10 min à l'eau bouillante. Jeter l'eau de cuisson. Rincer les tripes à l'eau claire.

Pas de panique !! Si votre cuisine sent l'étable c'est normal !! 

Couper les tripes en gros dés.

* Laisser tremper 300g de pois chiche.

* Faire revenir 2 oignons émincés + 2 gousses d'ail écrasées dans de l'huile d'olive.

* Ajouter 6 feuilles de laurier.

Cuire 5 min en remuant.

* Ajouter 6 tomates coupées en dés.

Cuire 5 min en remuant.

Poivrer.

Ne pas saler !! On rectifiera après ajout du jambon et du bouillon.

* Ajouter 1 pied de cochon coupé en 2.

Cuire 5 min en remuant.

* Mouiller avec 75cl de vin blanc + 25cl de bouillon.

 Porter à ébullition.

* Ajouter les tripes + 3cs de paprika.

Bien mélanger.

Compléter éventuellement avec de l'eau pour être à niveau.

Cuire 2h à couvert à frémissements.

* Ajouter les pois chiche égouttés + chorizo et jambon cru en dés.

Cuire 1h30.     Ajuster le temps de cuisson en goûtant !!

Rectifier l'assaisonnement.

Bon appétit !!