

Jarret de porc aux pois chiches

Ingrédients

1 jarret de porc 1/2 sel

200 g de pois chiches secs (On compte 60 à 80 g de pois chiches SECS par personne environ)

1 oignon

2 ou 3 carottes

1 à 2 gousses d'ail

2 feuilles de laurier

1 pincée de cumin

huile d'olive

sel, poivre

La veille faire tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau.

Le jour même, égoutter les pois chiches.

Peler carottes, oignon et ail.

Dans la cocotte minute, faire revenir à l'huile d'olive l'oignon émincé, l'ail dégermé et grossièrement haché et les carottes coupées en rondelles pas trop minces.

Lorsque l'oignon est coloré, ajouter le jarret, le dorer un peu, puis verser les pois chiches et couvrir largement d'eau, environ 2 fois le volume des légumes secs qui vont cuire pendant la cuisson. Ajouter les feuilles de laurier et le cumin.

Poivrer, attention au sel à ajouter plutôt en fin de cuisson car le jarret va relever le plat par lui même.

Fermer la cocotte et cuire doucement 1 h 30 minimum .

Au bout de ce temps, ouvrir la cocotte, ajuster le jus : si trop clair, laisser cuire à découvert pour évaporer, si trop sec, ajouter un peu d'eau chaude.

Goûter pour ajuster aussi l'assaisonnement et servir bien chaud.

Merci à Suzanne pour cette excellente recette