

Cocido madrilène



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98929	Paleron de bœuf 2/3,5 kg	800 Gramme
40248	Pilon de poulet 70/120 g	10 Pièce
65663	Jambon cuit supérieur dégougé VPF 8,5 kg env.	300 Gramme
37656	Chorizo pur porc doux 250 g	1 Pièce
57091	Choux verts 2,5 kg Express d'aucy	800 Gramme
299041	Pois chiches 1kg Service Bonduelle Veggie	500 Gramme
	Ail	60 Gramme
	Pomme de terre	300 Gramme
	Carotte	200 Gramme
	Oignon	200 Gramme
	Bouillon de légumes	6 Litre

Etapas de préparation

- 1 Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition. Mettre le chorizo à dégraisser pendant 5 à 10 minutes
- 2 Déposer dans une sauteuse avec le bouillon de légumes assaisonné : les pois chiches, les pommes de terre, les carottes, les oignons, l'ail, le chou vert, le paleron de bœuf, le pilon de poulet et le chorizo coupé en gros morceaux. Cuire à petit bouillon à couvert pendant 1h15 à 1h30
- 3 En fin de cuisson, ajouter les morceaux de jambon cuit. Laisser mijoter 20 minutes
- 4 Au moment de servir découper le paleron en tranches. Servir avec du bouillon

Astuce du chef



Braiser le bœuf avant cuisson pour une note noisette et une belle coloration du bouillon.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid