

PIEDS DE VEAU AU BLÉ ET POIS CHICHES



Les ingrédients

2 pieds de veau
250 g de blé concassé
1 petit bol de pois chiches trempés la veille
1 oignon haché fin
1 cuillerée à soupe de piment doux
1 pincée de piment fort
1 cuillerée à soupe d'huile, sel

La préparation

Couper chaque pied bien nettoyé en 3 et rincer.

Les faire cuire pendant 1 h 1/2 dans une marmite avec l'oignon, le piment doux, le piment fort, l'huile et le sel, le tout couvert d'eau.

Ajouter ensuite le blé et les pois chiches et ajouter 1 l d'eau.

Faire bouillir 1/4 d'h.

Couvrir et laisser mijoter longuement à feu doux plusieurs heures, si possible sur braises ou au four. La sauce doit être onctueuse.

Ce plat peut se préparer d'avance et se réchauffer au moment de servir.