

Potée de cardes à l'espagnole

Ustensiles



- 1 planche à découper
- 1 bon couteau
- 1 autocuiseur
- 1 balance
- 1 cuillère à café
- 1 poêle
- 1 petit mixeur

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 belles côtes de cardes (blettes)
- 1 tomate
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 5 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à c. de paprika
- Huile d'olive
- 2 grosses pommes de terre
- Chorizo doux en larges rondelles
- 100 g de pois chiche en boîte
- 2 grosses tartines de pain
- 20 g d'amandes effilées
- Persil

Préparation de la recette :

Laver les cardes et les couper en petits tronçons.

Couper la tomate en 2. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux.

Dans l'autocuiseur, faire revenir un peu d'huile d'olive. Ajouter la tomate coupée en 2, l'oignon piqué d'un clou de girofle, 3 gousses d'ail, la feuille de laurier, le paprika, les pommes de terre, le chorizo, les pois chiches, ainsi que les cardes. Couvrir avec de l'eau juste au niveau des cardes. Fermer l'autocuiseur et laisser cuire 20 minutes à feu doux.

Pendant la cuisson, dans une poêle, faire revenir un peu d'huile d'olive et y frire le pain coupé en dés, les 2 gousses d'ail restantes, les amandes et le persil. Mixer ce mélange et le rajouter à la potée une fois cuite.

Bon appétit !

