



Pois chiches aux abats

Préparation

Ingrédients

250 grammes de pois chiches

Abats : gésiers et foies de 2 poulets

100 grammes de chair salée

50 grammes de jambon cru

Une tomate

Ail, persil

Mettre à tremper la veille 250 grammes de pois chiches, nettoyer gésiers et foies, coupez les en petits morceaux, faites les revenir à la poêle dans deux cuillerées d'huile d'olive.

Ajouter chair salée, jambon coupé en petits morceaux.

Mettre les pois chiches dans un plat en terre allant au four.

Ajouter 2 gousses d'ail, poivre et persil haché.

Recouvrir d'eau froide l'ensemble. Couvrir le récipient. Laisser cuire deux à trois heures.