

TRAVERS DE PORC AUX POIS CHICHES ET AU CHORIZO



500g de pois chiches cuits
4 travers de porc bien charnus ou l'équivalent de travers d'agneau
25cl de vin blanc sec
25cl d'eau
2 tomates bien mûres
2 poivrons rouges
20 tranches de petit chorizo doux
1 oignon
2 gousses d'ail dégermées
Sel – poivre du moulin
Herbes de Provence
Huile d'olive
Persil

Peler, épépiner et hacher les tomates. Faire de même avec les poivrons.

Faire revenir les travers de porc dans l'huile d'olive avec l'oignon émincé très finement. Quand ils sont bien colorés ajouter l'ail haché. *Ce dernier ne doit pas colorer sinon il devient amer.*

Ajouter les tomates, les poivrons, les herbes de Provence, le chorizo, saler modérément, poivrer.

Ajouter le vin blanc et l'eau. Couvrir et laisser cuire à tout petit feu pendant au moins 1h.

Ajouter les pois chiches et laisser à nouveau mijoter à tout petit feu pendant 1 heure de plus. *Si il y a trop de liquide, enlever le couvercle pour le faire diminuer.*

Il est important que ce plat mijote doucement et longtemps. C'est ce qui lui donne son onctuosité et c'est aussi grâce à cette cuisson que le travers de porc fond dans la bouche.