

JUMELAGE SAINT MEDARD en JALLES - ALMANSA

Animation: L'atelier cuisine du 24 octobre 2015

La cocina de los amigos Carmencita y Antonio

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour les « albóndigas »

1/4 de viande rouge

1/4 de blanc de poulet

1/4 de porc (chair à saucisse)

Ail en fonction du goût personnel

Persil idem

Sel

Poivre noir

Farine

Un citron

Mie de pain rassis

Un peu de lait

3 œufs

1 verre de vin de Montilla-Moriles ou doux de bordeaux

Pour la soupe

2 cubes de bouillon de volaille

1 os de jambon "Ibérico" ou un peu de couenne avec du gras légèrement ranci

1 sachet de colorant à paëlla ou du safran

Demander au Boucher de hacher les viandes ensembles accompagnées de l'ail et du persil.

Laisser reposer ce hachis une nuit au frigo pour qu'il prenne du gout.

Dans un grand saladier, mélanger la mie de pain et le lait, laisser jusqu'à absorption totale du lait puis malaxer pour éviter de laisser de la mie dure. Extraire le trop de lait si nécessaire en écrasant la pâte.

Ajouter le hachis, le verre de vin, les œufs battus, le sel et le poivre, puis malaxer le tout en faisant tourner le saladier jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Rouler une boulette de viande entre les 2 mains (doser avec une cuillère à soupe pour obtenir la taille d'une boule de golf), puis les rouler légèrement dans la farine étalée dans une assiette plate pour éviter qu'elles ne se collent entre elles à la cuisson.

Astuce : pour éviter que la viande colle aux mains, se les enduire d'un peu de vinaigre.



Pendant ce temps, placer l'os de jambon ou les cubes de bouillon dans une cocotte avec de l'eau puis porter à ébullition pendant ¼ h (suffisamment de liquide pour recouvrir les boulettes).

Retirer l'os, ajouter le safran ou le colorant (c'est moins cher) puis déposer au fond les boulettes en essayant de maintenir à ébullition (pour saisir la viande ce qui évite que les boulettes ne se démontent).

Laisser cuire entre 45 min et 1h en fonction de la quantité de boulettes en vérifiant qu'elles soient toujours couvertes par le liquide.

A la fin de la cuisson (3 à 5 avant de servir), ajouter le jus de citron.

Servir très chaud éventuellement accompagnées avec des pommes de terre sautées ou frites.

Il ne reste plus qu'à déguster, apprécier, se régaler et bon appétit



Variations

Certaines recettes proposent de remplacer le poulet par 100 grammes de poitrine fraîche hachée.

D'autres remplacent les cubes de poulet pour des os (porc, poulet, bœuf) en fonction du goût de chacun.

Le temps de cuisson est variable, selon ces recettes, on parle de 40 minutes à cuire avec les boulettes pour obtenir un bon goût dans la soupe.

A la fin, certains, sortent les boulettes et battent un blanc d'œuf dans la soupe avant de servir ce qui donne une meilleure consistance.

Beaucoup de recettes proposent de dorer les boulettes dans une poêle avant de les mettre dans la soupe.

Et aussi de remplacer la soupe par du jus de tomate que l'on épaissit en sauce avant de servir.

→ attention : risque de brûler le fond si cuisson trop chaude et rapide.

Quelques plus non précisés dans la recette en espagnol:

On peut ajouter, presque à la fin de la cuisson, des petits épinards frais, de la salade croquante (batavia).

S'il reste quelques boulettes avec du jus, les couper en petits morceaux, jeter une poignée de vermicelles dans la soupe, laisser cuire et déguster un plat revisité....