



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<http://www.tabliersvolants.org>)

Caviar du pauvre, qui a un copain charcutier et un ami maghrébin

Recette pour 40 personnes (à 200 gr par personne)

Ingrédients

- 5 kg de lentilles cuites
- 1 kg de pois chiches cuits
- 4 échalottes
- 2 kg de lard fumé
- 12 cl de pineau rouge
- 12 cl de vinaigre de vin
- Huile de tournesol (de quoi napper le fond de la cocotte où cuire le lard). Et trois cuillers à soupe crue dans le plat avant de mélanger le tout.
- 2 bouquets de persil

Préparation

Le vrai pauvre de la région de St Etienne, il n'a pas de pois chiche ni de lard.

Couper les échalottes en tous petits morceaux. Les mettre à, macérer dans le vinaigre le temps de faire le reste.

Couper le lard en petits dés.

Le faire dorer et cuire dans une cocotte ou bonne poêle.

On peut couper au fur et à mesure et rajouter au fur et à mesure. Les morceaux auront des degrés de cuisson un peu différents si l'on fait deux kg, mais ce n'est pas gênant pour des lardons. Quand c'est cuit, rajouter le pineau et laisser cuire encore une dizaine de minutes.

Couper le persil fin. En garder pour le dessus du plat.

Verser le vinaigre à l'échalotte sur les lardons cuits. .

Faire cuire quelques minutes les échalottes vinaigrées dans un peu d'huile.

Mélanger le tout.

Pour une fois, nous n'avions pas mis de poivre.

Mais à votre goût, vous pouvez rajouter du poivre, de la couleur que vous voulez. Les lentilles et les pois chiches admettent bien des choses.

Et non, ça ne fait pas pêter. Ou alors il y a eu sélection abusive des pois chiches et c'était trop de boulot ! Le pêteur ou la pêteuse qui l'a prétendu le soir de la criée du 20 février, doit donc surveiller son intestin haut-parleur. Il y a des choses, on les dit comme on peut? On fera un petit papier à ce sujet à la prochaine criée. Disons tout de suite que si « se taire beaucoup pour pouvoir se faire entendre » comme il a été crié le même soir, n'a pas été une bonne stratégie, on peut aussi essayé de pêter. Sinon, on l'a déjà écrit dans les recettes, on fait cuire avec de la sarriette , dite « poivre d'âne ».

URL source (modified on 10/05/2014 - 09:13): <http://www.tabliersvolants.org/recette/caviar-du-pauvre-qui-copain-charcutier-ami-maghrebin>