

ORECHIETTE AUX POIS CHICHES ET À LA CHIMA DI RAPA

Une recette d'Annick Jeanmairet dans le GHI :

<https://www.ghi.ch/le-journal/pique-assiette/orechiette-aux-pois-chiches-et-la-cima-di-rapa>

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g d'orechiette
- 150g de pois chiches
- 5 gousses d'ail
- 1 branche de sauge
- 500g de cima di rapa
- 1 cuil. à moka de bicarbonate
- Gros sel
- Huile d'olive

Préparation :

1. La veille, tremper les pois chiches dans un saladier d'eau froide.
2. Pour les cuire :
 - les mettre dans une casserole, avec trois fois leur volume d'eau froide,
 - ajouter 1 gousse d'ail épluchée, la sauge et le bicarbonate.
3. Porter à ébullition, couvrir et cuire 25 à 35 minutes (les pois chiches doivent rester al dente).
4. Saler en fin de cuisson.
5. Égoutter, puis ajouter un filet d'huile d'olive.
6. Éplucher les gousses d'ail, dégermer et écraser au presse-ail.
7. Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle à bords hauts et faire revenir l'ail 4 à 5 minutes à feu doux.
8. Ajouter les pois chiches. Réserver.

Suite :

1. Retirer les grosses tiges à la base de la cima di rapa.
2. Tailler le reste en morceaux de 1 cm.
3. Faire bouillir 3 litres d'eau salée (10gr par litre), ajouter les pâtes.
4. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la cima di rapa.
5. À la fin de la cuisson, prélever 1 mini-louche d'eau de cuisson et verser sur l'ail et les pois chiches et réchauffer le tout.

Finaliser :

1. Ajouter les pâtes et la cima di rapa aux pois chiches chauds
2. Bien mélanger et servir sans attendre dans des assiettes creuses.