

Viandes

Boulettes de viande

Albóndigas

Pour 12 personnes

500 g de viande de porc ou de bœuf hachée

60 g d'oignon haché menu

4 gousses d'ail finement hachées

1 cuill. à soupe de persil haché

60 g de chapelure

3 œufs

1 piment rouge émincé ou 1 trait de sauce pimentée

poivre du moulin

sel

farine pour enrober

huile de friture

Dans une jatte, mélangez soigneusement tous les ingrédients à l'exception de la farine. Laissez reposer 30 minutes pour que les saveurs se mêlent bien.

Dans une poêle à frire, chauffez suffisamment d'huile pour recouvrir les boulettes de viande; portez-la à 180 °C (utilisez un thermomètre à friture). Roulez les boulettes dans la farine avant de les faire frire en les retournant à mi-cuisson. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez aussitôt.

NOTE En Espagne, on prépare généralement ces boulettes avec de la viande de porc hachée, mais le bœuf convient très bien aussi. La recette suivante donne une quarantaine ou une cinquantaine de boulettes de 2-3 cm de diamètre. Servies comme tapas, les boulettes sont généralement accompagnées de mayonnaise à l'ail (voir page 59) ou réchauffée dans une riche sauce tomate (voir page 59).



Brochettes mauresques

Pinchos morunos

Pour 8 personnes

12 cl d'huile d'olive

1 cuill. à café de thym haché

1 cuill. à café de piment en poudre

1 cuill. à café de paprika

2 cuill. à café de cumin moulu

1 cuill. à café de poivre du moulin

1 cuill. à café de sel

1 cuill. à café de persil haché

**500-750 g de viande de porc maigre
coupée en dés de 2 cm**

Mélangez tous les ingrédients hormis la viande dans un grand saladier. Ajoutez la viande et mélangez soigneusement le tout. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Allumez le barbecue. Égouttez la viande et réservez la marinade. Enfilez les dés de viande sur des brochettes. Faites bouillir la marinade dans une petite casserole, puis réservez-la. Lorsque le barbecue est prêt, faites-y cuire la viande à votre convenance, en arrosant fréquemment les brochettes de marinade. Servez aussitôt.

Sangría

Cette boisson espagnole à base de vin rouge est le complément obligé d'un repas de tapas aussi bien que le rafraîchissement par excellence d'un après-midi ensoleillé. Attention toutefois, car c'est une boisson plus alcoolisée qu'il n'y paraît !

1 l de vin rouge moyennement corsé

18 cl de cognac

50 cl d'eau gazeuse

120 g de sucre semoule

1 orange découpée en tranches fines

6-8 fraises coupées en deux

Ajoutez le cognac dans le vin ainsi que le sucre et mélangez jusqu'à complète dissolution. Bien réfrigérez. Juste avant de servir, ajoutez l'eau gazeuse et les fruits.



Cuisses de poulet

Piernas de pollo

Pour 8 personnes

16 cuisses de poulet débarrassées de leur peau

farine pour enrober

huile d'olive (pour la friture)

1 oignon finement haché

1 cuill. à soupe d'ail haché

500 g de tomates en conserve

25 cl de bouillon de volaille

sel et poivre

Préchauffez le four à 150 °C/therm. 2. Roulez les cuisses de poulet dans la farine. Chauffez l'huile à feu modéré dans une poêle, puis faites dorer le poulet en le retournant fréquemment. Retirez la viande de la poêle et versez l'excédent d'huile. Remettez la poêle à feu modéré pour faire revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide; poursuivez la cuisson pendant 15 minutes avec les tomates, retirez du feu et réduisez en purée au mixer avec le bouillon de volaille. Salez et poivrez.

Déposez les cuisses de poulet dans un plat creux; recouvrez de sauce tomate. Couvrez le plat de papier d'aluminium et faites cuire 1 heure au four. Retirez le papier d'aluminium, retournez le poulet dans la sauce, versez l'excédent de liquide et poursuivez la cuisson au four pendant environ 30 minutes. Servez lorsque le poulet est bien tendre.

