


# POZOLE

Préparation	20min
Cuisson	1h10
Total	1h30
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

500 g de chou blanc	2 cuillères à café de mélange BBQ FUCHS
225 g de pois chiches (conserves)	1 cuillère à café de cumin moulu FUCHS
1 oignon	1 cuillère à café de coriandre moulue FUCHS
1 cuillère à soupe d'huile	1 cuillère à café d'origan FUCHS
1,5 l de bouillon de poule	Sel de table au sel de mer FUCHS
450 g d'échine de porc	50 g de piments verts Jalapeños flocons (facultatif)
2 cuisses de poulet	500 g de tomates passées (conserves)

## Préparation :

1. Tailler le chou blanc en fines lanières et faire égoutter les pois chiches. Couper l'oignon en dés et le faire suer dans de l'huile. Ensuite, déglacer avec le bouillon de poule froid. Ajouter la viande de porc et les cuisses de poulet en entier, laisser mijoter environ 40 minutes, puis retirer la viande et laisser le bouillon sur le feu.
  2. Découper la viande de porc en petits dés, désosser les cuisses de poulet et couper la chair en bouchées. Ensuite, remettre la viande dans le bouillon, puis ajouter le chou blanc, les pois chiches, les tomates concassées et le mélange bbq, le cumin, la coriandre et l'origan. Laisser mijoter encore 30 minutes et saler à convenance.
- pour rehausser le goût du pozole, y ajouter 50 g de piments verts Jalapeños.

