

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

## «Les Bons Petits Plats de Francette»

### OUILLADE, LA POTÉE DES PYRÉNÉES

Préparation : 35min, Repos : 24h, Cuisson : 4h, Pour : 8 personnes

Ingrédients : 1 jarret de porc (1,4kg), 2 tranches de poitrine fumée (200g), 300g talon de jambon sec, 1 oreille de cochon (facultatif), 300g de haricots blancs secs (haricots tarbais, lingot ou Soissons). 1 chou vert,  $\frac{1}{2}$  céleri-rave, 8 carottes, 6 navets, 3 panais, 1 tête d'ail, 3 gros oignons, 4 feuilles de laurier, sel, poivre.

Réalisation :

La veille faites tremper les haricots dans un saladier d'eau froide

Le jour du repas, faites blanchir le jarret et l'oreille dans une grande marmite d'eau. Laissez bouillir 5min, égouttez. Rincez la marmite, remplissez-la de nouveau d'eau froide et remettez dedans le jarret seulement. Ajoutez les oignons épluchés et coupés en deux et le laurier. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 1h30.

Pendant ce temps, nettoyez et épluchez tous les légumes, coupez-les en morceaux régulier. Coupez le talon de jambon en gros dés.

Au bout de 1h30 de cuisson, ajoutez les haricots blancs égouttés, l'oreille de cochon, la tête d'ail coupée en deux dans l'épaisseur, les dés de jambon et les tranches de poitrine fumée. Poursuivez la cuisson pendant 1h.

Ajoutez ensuite dans la marmite les légumes, sauf le chou et les panais, assaisonnez. Faites cuire de nouveau 45min. Ajoutez pour finir le chou et les panais, faites cuire 20min de plus. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud