



La Touffaye de Cassîdje

(Au Cœur de la Gaume – 6760 Ethe)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de pommes de terre ni farineuses ni trop fermes, coupées à la grosseur du gros orteil
- 1,5 kg d'oignons coupés en lamelles pas trop fines
- 5 à 6 cuillères à soupe de saindoux
- 5 côtes de porc au spiring
- 5 saucisses pur porc fraîches et à l'échalote
- 3 tranches épaisses de lard maigre salé fumé
- Si possible, des chutes de jambon salé fumé
- ½ tête d'ail hachée finement
- 3 feuilles de laurier
- 1 bouquet de thym frais
- 2 clous de girofle
- Sel et poivre

Recette :

Faire fondre à feu doux le saindoux dans une casserole en fonte non émaillée de préférence. Quand il commence à fumer, y dorer le lard et les côtelettes, les retirer aussitôt.

Dans le jus frémissant, y déposer les oignons, laisser suer, remuer avec une spatule en bois, laisser attacher légèrement, décoller avec la spatule, laisser à nouveau attacher en redécoller.

Recommencer plusieurs fois en mouillant un peu avec de l'eau.

Ajouter les pommes de terre, le thym, le laurier, l'ail, les clous de girofle et les chutes de jambon.

Continuer à feu doux, couvercle entr'ouvert. Chatouiller de temps en temps avec la spatule le fond de la casserole afin que l'amidon des pommes de terre ne s'y attache pas. Remouillez de temps à autre pour compenser l'évaporation.

Trois à quatre heures pour bien faire, voire six heures pour le mieux, de telle sorte que la pomme de terre s'écrase à la fourchette.

Ajouter le lard et les côtelettes 20 minutes avant de servir et les saucisses 10 minutes avant de dresser.

Servir avec le jus dans l'assiette. Accompagner la Touffaye d'une salade de pissenlits ou d'une salade frisée légèrement vinaigrée et, par-dessus, des œufs pochés ou cuits durs.

Bon appétit !