

La cuisine ariégeoise : plats

Autres recettes : soupes, entrées, desserts, grillades, hypocras

Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre
(fermes après cuisson)
4 tranches de jambon de
pays (peu salé)
3 cuillères à soupe de
vinaigre de vin
8 oeufs
8 croûtons de pain de
campagne rassis
1 salade frisée
3 cuillères à soupe d'huile
d'olives
(ou de noix)
sel et poivre
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile
d'arachide

Les taillous

Dans 1 litre d'eau salée, cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux (taillous). Egoutter et sécher les.

Préparer la salade, l'assaisonner avec l'huile d'olive et 1 cuillère de vinaigre, sel et poivre ; rajouter les croûtons frottés à l'ail (capous) et mélanger.

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'arachide et y déposer les tranches de jambon en les saisissant, 1 min par face, les mettre au chaud.

Casser les oeufs dans ce jus, poivrer et cuire en rajoutant 2 cuillères à soupe de vinaigre. Servir les oeufs frits avec les pommes de terre, le jambon, le tout arrosé d'un peu de jus et accompagné de la salade.

500 g de chair à saucisse
4 oeufs
1 verre de lait
2 gousses d'ail
poivre
1 tranche de jambon du pays
(épaisse)
ou 2 tranches de ventrèche
150 g de mie de pain rassie
6 à 8 branches de persil

La rouzole

Dans un grand récipient, mettre la chair à saucisse, le jambon ou la ventrèche coupés en dés, les oeufs, l'ail et le persil haché, la mie de pain bien trempée dans le lait et égouttée; bien poivrer sans saler. Mélanger le tout.

Faire chauffer l'huile dans la poêle puis y mettre la farce bien homogène en formant une galette de 3 à 4 cm d'épaisseur à l'aide d'une spatule.

La cuire à feu moyen sur les 2 faces et quand elle est bien cuite et dorée, la mettre dans un plat.

La rouzolle se fait avec l'azinat auquel elle est associée.

L'azinat aux choux

Les Auvergnats ont leur potée, les Ariégeois l'azinat. C'est un plat de base des vallées de la Haute-Ariège.

Laver le chou à plusieurs eaux. Le faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante.

Préparer un roux avec des carottes et des oignons émincés dans de la graisse de canard. Rajouter le coustellou (lavé et débarrassé de l'excès de sel), les saucissons de couennes, le fond de jambon, la feuille de laurier; couvrir de 2,5 l d'eau, poivrer et porter à ébullition.

Cuire à feu doux durant 2 heures et ajouter alors les pommes de terre, la saucisse de foie coupée en morceaux et saisie à la poêle, le confit dégraissé et poser la rouzole sur le tout. Cuire encore à feu doux durant 1/2 h.

Après cuisson, bien dégraisser et verser le bouillon dans une soupière que vous pouvez servir tel que ou après y avoir fait cuire du vermicelle ou encore en gratinée.

Servir les légumes, la viande et la rouzole dans un grand plat accompagnés ou non de moutarde et de cornichons.

1 gros chou
750 g de pommes de terre
fermes
4 morceaux de coustellou
salé
2 saucissons de couennes
confit de canard (4 cuisses
ou 8 manchons)
4 gousses d'ail
4 carottes
2 gros oignons
1 feuille de laurier
1/2 fond de jambon du pays
1 saucisse de foie sèche
(300 g)
poivre