



LES FÈVES A LA CATALANE

Ingrédients (pour 4 personnes)

200 gr de filet de porc,
150 gr de lard,
300 gr de butifarra (charcuterie catalane déjà cuite)
300 gr de boudin blanc,
1,5 kilos de fèves fraîches,
6 oignons nouveaux,
6 gousses d'ail,
2 grosses tomates,
1 branche de menthe fraîche,
1 verre à liqueur de vin doux,
1 verre à liqueur de Xérès,
1 verre à liqueur de liqueur d'anis,
1 verre à liqueur de liqueur de menthe,
1 dl d'huile d'olive,
Sel, poivre.

Épluchez les gousses d'ail et les oignons, émincez-les finement.

Découpez le filet de porc en cubes et le lard en petits lardons.

Pelez les tomates, coupez-les en morceaux.

Écossez les fèves : si elles sont très jeunes, ne les épluchez pas, par contre si elles sont plus grosses retirez la petite peau.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, ajoutez l'ail et les oignons émincés et faites les fondre sans brunir. Quand les oignons sont transparents, retirez-le tout et réservez.

Mettez à la place la viande et le lard. Faites-les dorer en retournant plusieurs fois les morceaux. Ajoutez les tomates, les oignons, l'ail, les fèves, recouvrir d'eau, ajoutez les vins.

Couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 15 minutes.

Ajoutez alors les 2 liqueurs, le boudin blanc piqué par endroits, sel, poivre. Laissez mijoter pendant 10 minutes.

Ajoutez la butifarra piquée et laissez encore 5 minutes.

Servez très chaud agrémenté de quelques feuilles de menthe fraîche.

