



L'Ollada (L'Ouillade)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 palette de porc
1 jarret de porc
2 boutiffares (boudin noir catalan)
4 carottes
2 poireaux
1 petit chou vert
2 navets
2 oignons
1 branche de céleri
250 g de haricots secs
4 pommes de terre
3 gousses d'ail
3 branches de thym
2 feuilles de laurier
Gros sel
Poivre

Préparation :

La veille, faites gonfler les haricots blancs dans un saladier rempli d'eau.

Le lendemain, épluchez et lavez les légumes (coupez le chou en lanières, les oignons en quartiers).

Faites blanchir le jarret et la palette pendant 10 mn.

Dans un gros faitout, placez les viandes, les haricots (préalablement égouttés), les légumes, l'ail, le thym, le laurier, et recouvrez d'eau.

Salez, poivrez et portez à ébullition. Laissez cuire 2 heures (sous couvert) à petits bouillons.

Placez les boutiffares dans l'ouillade. Laissez cuire à petit feu 30 mn.