



## Trinxat de Cerdagne

Le trinxat est un plat montagnard du pays catalan. Il désigne, en catalan, ce que l'on a haché grossièrement. Le plus souvent, il s'agit de chou vert et de pommes de terre. Dans les potagers des montagnes de Cerdagne et du Capcir, on dit qu'il faut attendre les premières gelées pour récolter les meilleurs choux.

Ingrédients pour 4 personnes :

Environ 600 g de chou vert  
400 gr de pommes de terre  
50 g de lard coupé en petits dés  
8 tranches de ventrèche salée (rouste)  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre

Préparation :

Effeuillez le chou, retirez les feuilles extérieures, les parties trop dures.

Faites les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante salée.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes. Au bout de 5 à 10 minutes de cuisson du chou, ajoutez les pommes de terre dans l'eau.

Une fois, l'ensemble cuit, égouttez puis réservez.

Faites cuire la ventrèche dans une poêle sans huile et réservez-la au chaud.

Dans la graisse restant dans la poêle, faites revenir les petits dés de lard. Ajoutez l'ail préalablement écrasé.

Faites dorer quelques instants.

Dans la poêle, mettez les feuilles de chou et les pommes de terre. Écrasez bien (trinxar) à la fourchette et formez des petites galettes que vous laissez légèrement dorées.

Servez avec la ventrèche (roustes). Bon profit !