

*Bœuf*

# Ollada catalane



**15h30** **30 min** **3h** **12h** **979**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la viande

400 g **Jambon cru**  
 2 **Pied(s) de porc**  
 2 **Saucisse(s) de Toulouse**  
 400 g **Couenne de porc**

### Ingrédients pour les légumes

400 g **Haricots blancs**  
 1 kg **Chou(x) frisé(s)**  
 4 **Carotte(s)**  
 500 g **Pomme(s) de terre**

### Ingrédients pour le bouillon

1 **Oignon(s)**  
 2 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Poireau**  
 1 **Bouquet garni**  
 3 litre(s) **Eau**  
 1 **Sel**  
 1 **Pivre noir**

## Étape 1

Trempage des haricots blancs

- 1 La veille, mettre les haricots blancs dans un saladier.
- 2 Recouvrir d'eau froide, laisser tremper pendant au moins 12 heures afin qu'ils se réhydratent.

## Étape 2

Cuisson de la viande

- 1 Ebarber le poireau en lui ôtant ses racines avec le couteau d'office.
- 2 Fendre la partie verte du poireau dans le sens de la longueur. Le laver soigneusement sous l'eau froide du robinet afin d'enlever toutes traces éventuelles de terre ou de sable. Le couper en tronçons.
- 3 Peler l'oignon et les gousses d'ail. Couper l'oignon en quartiers et garder l'ail entier.
- 4 Disposer les pieds de porc, les couennes et le jambon dans la cocotte puis recouvrir d'eau froide.
- 5 Assaisonner de poivre. Ajouter le bouquet garni, le poireau, l'oignon et l'ail.
- 6 Porter à ébullition. Ecumer le bouillon en enlevant les impuretés qui remontent à la surface avec une

écumoire.

- 7 Couvrir et laisser cuire pendant 2 heures à feu doux. Au bout de ce temps, ajouter les saucisses dans le bouillon.

### **Étape 3**

#### Cuisson des légumes

- 1 Egoutter les haricots blancs dans une passoire.
- 2 Peler les pommes de terre et les carottes avec un économe.
- 3 A l'aide du couteau de cuisine, couper les pommes de terres en quartiers et les carottes en tronçons.
- 4 Enlever les premières feuilles du chou puis le couper en quartiers.
- 5 Ajouter les légumes dans le bouillon, laisser cuire encore une heure à couvert.
- 6 Passer au dressage, ou laisser le plat reposer une nuit au réfrigérateur pour ensuite le dégraisser avec une écumoire avant de le réchauffer.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Servir l'ollada bien chaude dans des assiettes creuses.