

L'AZINAT AU CHOU (pour 4 personnes)

Marché :

- 1 chou frisé
- 5 de pommes de terre fermes
- 3 belles carottes
- 2 gros navets
- 1 poireau
- 2 oignons
- quelques morceaux de «coustellous» (travers de porc)
- 1/2 saucisse de foie sèche (une spécialité de Foix)
- 1 «coudenat» saucisse de couenne
- 1 jarret de bœuf ou de veau
- poivre + sel + 1 c à s de livèche séchée ou une branche fraîche
- quelques branches de persil
- pain rassis pour la soupe (facultatif)
- 1 grande marmite et de grandes assiettes

Lavez vigoureusement le chou dans plusieurs eaux, (je sépare les premières feuilles pour mes rouzolles) Coupez le chou en 8 quartiers et le faire blanchir 5 minutes en même temps que les premières feuilles (5 à 10 pour un vieux chou) dans l'eau bouillante, l'égoutter. Gardez l'eau de cuisson (pas de gaspillage). Dans votre marmite faites un peu dorer les coustellous, le jarret, le coudenat avec de l'huile d'olive ou de la graisse d'oie. Réservez . Dans la même marmite faites dorer les oignons émincés. Ensuite déposez le choux, les viandes et les légumes. Couvrir avec l'eau de cuisson du chou + un rajout d'eau (si besoin) pour couvrir le tout, poivrez, salez puis portez à ébullition. Quand l'ébullition est atteinte baissez le feu et laissez cuire à feu doux durant 1h30 à 2h. Vérifiez l'assaisonnement durant la cuisson.

Ajoutez les pommes de terre, la saucisse de foie coupée en tronçons et posez la rouzolle sur le tout 3/4 d'heure avant la fin de cuisson.

L'azinat est un plat complet, versez le bouillon dans l'assiette sur de fine tranche de pain rassis.

LA ROUZOLLE (pour 4 personnes)

- 400 gr de chair à saucisse (haché de porc pour moi, car je trouve la chair à saucisse trop salée)
- 1 tranche (1cm) du jambon du pays (jambon cru type Bayonne) ou quelques fines tranches feront aussi l'affaire.
- 1 tranche (1cm) de poitrine de porc demi-sel
- 2 œufs
- 6 tranches de mie de pain rassis trempé dans du lait
- 6 branches de persil
- 2 caïeux d'ail
- poivre

Dans un grand saladier, mettre le haché de porc, le jambon et la poitrine de porc coupés en dés minuscules, les œufs, l'ail et le persil hachés, la mie de pain trempée dans le lait et essorée. Ne pas saler, poivrez, bien mélanger le tout. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Quand elle est chaude y verser la farce. Formez une épaisse galette de trois ou quatre centimètres d'épaisseur. Cuire à feu très moyen, la retourner jusqu'à ce qu'elle soit bien prise et dorée sur les deux faces.

On peut également faire une Rouzolle individuelle pour chaque convive. Dans ce cas, on partagera la farce en autant de parts que de convives et l'on confectionnera des petites galettes d'environ 8 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur ou les déposer dans une feuille de chou. Quel que soit votre choix, la Rouzolle finira de cuire dans l'Azinat.

Ma petite variante de la rouzolle :

Lorsque le chou a été blanchi, garder les grandes feuilles vertes, y déposer la farce dorée, fermer la paupiette et la ficeler solidement. Mettre dans la marmite 3/4 d'heure avant la fin de la cuisson.