

Ouillade

Potée villageoise à base de jambon que l'on préparait dans une ouille (olla en catalan) et qui mijotait toute une matinée dans les braises chaudes de l'âtre.

- un os ou un fond de jambon (même rance)
- quelques couennes
- 1 kg de pommes de terre
- 750 g de haricots verts plats (écheleurs, baraquets, ...)
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 cuillerée d'huile ou de saindoux



Faire revenir l'oignon taillé en lamelles dans le fond de l'ouille, à l'huile. Avant qu'il prenne couleur, mettre l'os de jambon, 2l d'eau chaude, les pommes de terre, les tomates, les haricots verts. Il vaut mieux laisser les pommes de terre entières.

Ajouter les couennes et laisser cuire, selon l'intensité du feu, de 1h1/2 à 3 ou même 4h.