



## La Cacasse

Recette proposée par

Mr PARLIER Claude

Restaurant l'Euréka

**La cacasse, comme la salade au lard, est connue dans toutes les Ardennes. C'est un plat simple mais savoureux.**

**30 min de préparation**

**45 minutes de cuisson**

### **Pour 4/6 personnes:**

- **200 gr de lard maigre en tranche**
- **1,5 kilo de pomme de terre**
- **6 oignons , 5 échalotes, 2 ails**
- **thym, laurier beurre**
- **2 cuillères à soupe de farine**

### **A servir accompagné de :**

Si elle est à cul nu, vous pouvez faire des côtelettes de porc.



### **Choix du vin**

Côtes du Rhône  
(A consommer avec modération).

### **Pas à Pas :**

Dans une cocotte en fonte, faire fondre du beurre. Faire revenir les oignons et les échalotes émincés finement.

Faire un roux brun en ajoutant la farine et un peu d'eau. Mettre les pommes de terre coupées en quartier (pas trop petit), couvrir d'eau (1 cm au dessus des pommes de terre)Ajouter les 2 ails en petits morceaux.

Laisser mijoter 1h. Pendant ce temps, faire revenir, les tranches de lard dans une sauteuse. Une fois la cuisson terminée, poser le lard sur la cacasse.

Bon Appétit.

**Astuces :** Il existe très certainement beaucoup de variantes à cette recette. Au fil de vos recherches, vous en testerez d'autres. Sans viande, on l'appelle cacasse à cul nu. Si vous rajoutez des saucisses, elle n'est plus à cul nu. Et la cacasse est le mot patois pour fricassée. La cacasse est très locale puisqu'elle n'est pas connu à Givet.

**Découvrez d'autres recettes dans les fascicules 2004 et 2005 (10€ - Rsgts : 03.24.40.19.59 ou 03.24.40.14.32)**