

Caçolet

Plat unì da fava e charn
Occitans en Frantscha

Ina legenda da Castelnaudary mussa che la fava alva era enconuschenta en las provinzas da la Narbonne gia avant la scuverta da l'America tras Columbus 1492. Questa legenda segirescha ch'i saja vegnì preparà l'emprim «estofat» (spagnol estofar per coier a vapur) durant la Guerra da tschient onns (1337-1453) davant ils egls dals Englais che assediavan la citad. Questa tratga è lura daventada il famus Cassoulet, la gloria da la cuschina occitana.

Ingrediencias per 6 personas

500 g fava alva
300 g carré d'agnè
300 g spinal da portg
250 g charn-portg dal pèz, salada
400 g confit d'auca u d'anda (charn
cotga en l'agen grass e conservada)
300 g liongia da brassar (il meglier
quella da Toulouse)
100 g cutga
50 g grass d'anda, u era sunscha
1 carotta, tagliada en rondellas
5 cons d'agl
2 tschagulas
peterschigl, groffels, paun sgrattà,
sal, paiver

Engredients

500 g mongètas blancas
300 g espatla d'anhèl
300 g esquina de pòrc
250 g carnsalada
400 g confit d'auca o de guit
300 g salcissa
(de Tolosa naturalment)
100 g codena
50 g graisse de canard ou saindoux
1 pastenaga
5 parabèlas
2 cebas
jolverd, giròfle, chapladura,
sal, pebre

Preparaziun

Laschar scuflar la fava. La far coier levamain en buglion cun ina tschagula cun groffels, dus cons d'agl, la cutga da portg, il pèz da portg, la carotta ed il peterschigl. Cuvrir la chazzetta e laschar buglir per ca. 15 minutas. Retrair la cutga ed il pèz e metter da la vart.

Metter il grass en ina chazzetta e brassar lien las liongias. Prender ora e brassar en il medem grass la charn-portg e la charn-agnè tagliada en tocs. Agiunscher la segunda tschagula tagliada, ils trais cons d'agl manizzads ed in liter dal liquid da coier da la fava. Far buglir, lura sbassar la temperatura e laschar coier per ca. 20 min. Prender ina brassera da terracotga e far in funs cun las cutgas da portg. Silsunter metter sisura las ingrediencias en la suandanta successiun: ina part da la fava, la charn, il rest da la fava, il confit e las liongias ed in pau dal buglion. Cundir cun sal e paiver e metter lasura paun sgrattà. Laschar coier en la furma cuverta per 1 ura en il furn stgaurà sin 180° C. Da temp en temp agiuntar in pau buglion (uschiglio daventa tut setg sco l'olma dal diavel). Servir chaud, cun in ferm vin, p.ex. in vin da Cahors, da Madiran u da Pecharmant.