

Cacasse à cul nu

A l'instar de la Bouillabaisse à Marseille ou de la Choucroute de Strasbourg, cette fricassée de pommes de terre est une **recette typiquement ardennaise**.

Elle est l'objet d'un véritable culte pour certains Ardennais qui la décrivent comme **un emblème de leur département tel le sanglier**.

Des patates et rien d'autre, c'est l'essence même de la recette de la Cacasse à cul nu. Ce plat ardennais a été **remis au goût du jour**, avec de la viande, notamment grâce au travail réalisé par la « Confrérie de la Cacasse à cul nu ».

Ingrédients :

- 1,5kg de pommes de terre longue
- 200 g de lard maigre en tranche
- 2 gros oignons
- 1 dl d'huile
- 2 cuillères à soupe de farine
- Thym, laurier, sel et poivre
- Eau



Préparation :

- Faire revenir le lard dans une cocotte en fonte. Le retirer et ajouter l'huile. Mettre les oignons coupés en petits morceaux et les laisser blondir.
- Ajouter ensuite 2 cuillères à soupe de farine et faire un roux coloré.
- Mettre les pommes de terre, remuer, mouiller avec l'eau jusqu'à 1 cm des légumes.
- Saler, poivrer, thym, laurier, couvrir et laisser cuire doucement 45 min. environ. Vérifier 10 min. avant la fin de la cuisson, remettre les tranches de lard au dessus de la cacasse.

Cette fricassée de pommes de terre est une recette typiquement populaire, elle constituait un plat courant pour nos générations précédentes.