

Le Pétéram (pour 6 personnes)



Cette recette propre au Pays de Luchon, que l'on appréciera tout particulièrement en hiver nécessite beaucoup de patience ; le temps de cuisson, donné à titre indicatif, peut être rallongé. C'est ce dernier qui rendra votre plat plus savoureux.

- On utilise des tripes de mouton, de la fraise de veau et des pieds de mouton. Après un lavage soigneux et un passage à l'eau vinaigrée, faire blanchir le pétéram 4 à 5 minutes. Puis le couper en petits morceaux.
- Faire revenir dans deux grosses cuillerées de saindoux 2 oignons et des carottes. Dans l'auto-cuiseur mettre 2 os de jambon, les oignons, les tripes, la fraise, les pieds et les carottes.
- Recouvrir d'eau, poivrer fortement, épicer avec des clous de girofle, du thym et du persil.
- Laisser cuire 2 heures puis ajouter un bon kilo de pommes de terre coupées en morceaux.
- Laisser cuire encore 1 heure.

Cette recette vous est proposée par le Comité Départemental du Tourisme de Haute-Garonne

www.tourisme.haute-garonne.fr