



Caghuse

La caghuse (ou caqhuse) se cuisait traditionnellement dans le four du boulanger et toujours dans un récipient en grès, terrine ou grande jatte. La terrine était alors hermétiquement fermée et le porc cuisait dans son jus. On mangeait ce plat froid.

Cuisson : 1h30

Pour 6 personnes :

- 1 rouelle de porc de 1,2 kg (ou un jarret),
- 600 g d'oignons,
- 80 g de beurre,
- 30 g de saindoux,
- sel,
- poivre,
- 5 cl de vinaigre de cidre.

Graissez une terrine en grès avec du saindoux. Épluchez les oignons et émincez-les. Déposez le porc dans la terrine sur une couche d'oignons, recouvrez-le avec les oignons restants, salez, poivrez. Arrosez-le de beurre fondu et mettez-le à four chaud (220°-Th 7/8) pendant 30 min en faisant dorer des deux côtés. Arrosez-le avec le vinaigre et un verre d'eau et remettez-le au four pendant 1 h environ en l'arrosant fréquemment. Servez froid.