

Recette du Cassoulet

Ingrédients :

- *Les haricots* : de type lingot 140 gr/personnes
- *Les viandes* : confit de canard ou confit d'oie, jarret ou épaule de porc et la saucisse pur porc à gros boyau naturel. Plus la couenne de porc.

Recette :

- Faire tremper les haricots secs dans de l'eau froide pendant une nuit. Puis jeter l'eau.
- Mettre les haricots dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition pour blanchir les haricots pendant 5 minutes. Et jeter encore l'eau.
- Pendant ce temps, préparer un bouillon avec les couennes coupées en larges lamelles, plus la carcasse de la volaille (si vous avez) et quelques os de porc. Salez, poivrez et ajoutez-y un hachis fait de quelques grains d'ail et de vieux lard salé.
- Filtrer le bouillon, récupérer les couennes et éliminer le reste. Il faut obtenir un volume de bouillon d'environ 2 fois le volume des haricots blanchis.
- Mettre les haricots à cuire avec le bouillon pendant ½ heures à 2 heures. (Il faut que les haricots soient souples mais restent bien entiers.)
- Pour la viande, faire dégraisser les morceaux de confit dans une grande poêle ou sauteuse à feu doux. Retirer les morceaux.
- Dans la graisse restante, faire rissoler les morceaux de viande de porc et la saucisse qui doivent sortir bien dorés. Les retirer et les égoutter.
- Donc tapisser le fond de la cassole qui servira de plat avec les couennes, ajoutez-y le tiers des haricots. Disposer alors les viandes et les noyer sous les haricots restants. Sur le dessus du plat, mettre les saucisses en les enfonçant dans les haricots, mais le dessus des saucisses reste apparent.
- Ajouter le bouillon chaud qui doit recouvrir les haricots. Poivrez en surface. Mettre au four à 150/160° (four 5/6) et laisser cuire 2 à 3 heures.
- Pendant la cuisson, il se produira une croûte marron doré qu'il faudra enfoncé à plusieurs reprises, sans écraser les haricots. (Il faut vérifier que les haricots ne sèchent pas sinon rajoutez-y un peu de bouillon).
- Le servir bouillonnant. Sinon s'il a été préparé la veille, faites le réchauffer environ 1 heure 30 à 2 heures au four à 150°.

BON APPETIT !!

