



Cassoulet

TEMPS DE PRÉPARATION: 1H

DURÉE TOTALE: 4H

PRÉPARATION :

ÉTAPE 1

METTRE LES HARICOTS À TREMPER LA VEILLE DANS L'EAU FROIDE.

ÉTAPE 2

ÉGOUTTER LES HARICOTS, LES METTRE À CUIRE DANS UNE COCOTTE, RECOUVERT D'EAU FROIDE, NON SALÉE, AVEC 5 GOUSSES D'AIL, DU THYM ET DU LAURIER, PENDANT 30 À 45 MN À PARTIR DE L'ÉBULLITION.

ÉGOUTTER LES HARICOTS, PUIS LES METTRE DANS UNE GRANDE COCOTTE, RECOUVRIR D'EAU.

AJOUTER LE CONCENTRÉ DE TOMATE, LA POITRINE FUMÉE COUPÉE PRÉALABLEMENT EN MORCEAUX, QUELQUES GOUSSES D'AIL (DE NOUVELLES), DU THYM, DU LAURIER, REMETTRE À MIJOTER.

ÉTAPE 3

DANS UNE POÊLE, FAIRE GRILLER LES SAUCISSES ET LES RAJOUTER DANS LA COCOTTE, EN AYANT PRIS SOIN D'ESSUYER LE SURPLUS DE GRAISSE AVEC UN SOPALIN. SALER, POIVRER, ET REMETTRE À MIJOTER UNE HEURE À FEU TRÈS DOUX EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS.

INGRÉDIENTS

4 SAUCISSES DE TOULOUSE
8 TRANCHES DE SAUCISSON À L'AIL
4 CUISSSES DE CANARD CONFITE
4 TRANCHES DE POITRINE FUMÉE
500G DE HARICOTS COCO
1 OIGNON
10 GOUSSES D'AIL
35G DE CONCENTRÉ DE TOMATE
THYM & LAURIER
100G DE CHAPELURE
SEL & POIVRE

ÉTAPE 4

SORTIR LES CUISSSES DE CANARD CONFITE, BIEN LES NETTOYER DE TOUTE LA GRAISSE. PUIS LES AJOUTER DANS LA COCOTTE AVEC LES RONDELLES DE SAUCISSON. VÉRIFIER L'ASSAISONNEMENT ET LAISSER ENCORE MIJOTER 1/2 HEURE. METTRE LE FOUR À PRÉCHAUFFER, CHALEUR TOURNANTE À 110°C.

ÉTAPE 5

FROTTER 2 GRANDS PLATS À GRATIN AVEC DE L'AIL, ET RÉPARTIR LE CONTENU DE LA COCOTTE DEDANS. LA SAUCE DOIT RECOUVRIR JUSTE À NIVEAU LES HARICOTS. SAUPOUDRER DE CHAPELURE ET METTRE AU FOUR PENDANT 3H. LA VIANDE ET LES HARICOTS DOIVENT ÊTRE RECOUVERTS DE SAUCE PENDANT TOUTE LA DURÉE DE LA CUISSON.

Recette proposée par



HUGUIER FRÈRES
VIANDES DE TERROIRS

