



Cassoulet à ma façon

Par Didier

4 pers.



300 gr de salade mixte
2 saucisses de Toulouse coupées en 2
250 gr de lard fumé coupé en gros cubes
4 cuisses de canard confites
Graisse de canard
400 gr de haricots Tarbais secs
1 boîte de tomates pelées
2 litres de bouillon de poule ou eau + cubes
1 branche de thym frais
2 feuilles de laurier
2 oignons moyens et 2 gousses d'ail
Poivre noir du moulin

NOTE DU CHEF

Ne pas saler les haricots pour qu'ils restent tendres à la première cuisson, le sel contenu dans le lard et le bouillon de poule suffira pour assaisonner le cassoulet.

Servir avec un bon vin rouge du Languedoc.

Vous pouvez également, lors de la cuisson au four de votre cassoulet, enfoncer la croûte plusieurs fois, d'où l'expression « casser la croûte » !

1 Faire tremper les haricots Tarbais 24h au frigo en renouvelant l'eau plusieurs fois.

2 Le lendemain, faire colorer les morceaux de lard fumé et les saucisses dans une cocotte avec de la graisse de canard, assaisonner de poivre uniquement et réserver.

3 Faire revenir les oignons et l'ail émincés dans la même graisse que les morceaux de viande, ajouter le thym, le laurier, une boîte de tomates pelées et les haricots, mouiller à hauteur avec du bouillon de poule, faire cuire jusqu'à ce que les haricots soient légèrement tendres en mélangeant régulièrement.

4 Égoutter les haricots et conserver le jus de cuisson.

5 Monter le cassoulet dans la cocotte par couches successives en commençant par un peu de bouillon, puis de haricots, viandes, haricots, terminer par les cuisses de canard confites, mouiller à nouveau les haricots avec le jus de cuisson réservé à hauteur, saupoudrer le tout de chapelure et cuire au four et à couvert durant 2h à 150° C.

6 Après 2h, vérifier la cuisson des haricots et terminer à 180° C pour colorer la chapelure et servir bien chaud.



Bon appétit !