



LA RECETTE DU CASSOULET



PRÉPARATION

- La veille, faire tremper les haricots secs dans de l'eau.
- Le lendemain, égoutter les haricots et les placer dans un torchon.
- Préchauffer le four à 180° C . Eplucher les carottes, deux gousses d'ail et un oignon, le piquer avec le clou de girofle. Couper les carottes et hacher les gousses d'ail.
- Placer dans une cocotte : les carottes, l'ail, l'oignon, la couenne attachée, un bouquet garni, une tomate, la poitrine et les haricots. Couvrir le tout d'eau froide et porter à ébullition. Laisser ensuite cuire à couvert pendant 1 h30 à feu doux.
- Eplucher et émincer les oignons et les gousses d'ail restants. Dans une seconde cocotte, faire fondre la graisse de confit et faire dorer l'épaule d'agneau. La retirer et faire revenir oignon et ail pendant 2 à 3 min puis remettre l'épaule accompagnée d'un bouquet garni et d'une tomate. Assaisonner. Incorporer 4 louches de jus de cuisson de la première cocotte et de l'eau froide à hauteur puis laisser mijoter 30 min sur feu moyen.
- Couper en tranches les saucissons à l'ail et les faire dorer dans une poêle graissée. Dans cette même poêle, faire revenir les saucisses de Toulouse puis mettre les saucissons et saucisses dans la seconde cocotte et laisser mijoter 10 minutes de plus.
- A la fin de la cuisson, retirer les haricots et les égoutter. Retirer également toutes les viandes et les égoutter puis les détailler en morceaux.
- Frotter ensuite un plat à gratin avec une gousse d'ail.
- Répartir la moitié des haricots dans le plat, déposer par-dessus les viandes et les cuisses de canard, verser du jus de cuisson, ajouter le reste des haricots et recouvrir de 20 g chapelure.
- Enfourner 15 minutes puis briser la chapelure et renouveler cette opération 6 fois toutes les 15 min jusqu'à disposer de 7 couches de chapelure.



2H30

NIVEAU



Les Jamelles

www.les-jamelles.com





LA RECETTE DU CASSOULET

La liste de courses

INGRÉDIENTS

- 400 g de haricots blancs secs
- 200 g de poitrine de porc
 - 20 g de couenne
- 300 g d'épaule d'agneau
- 4 saucisses de Toulouse
- 300 g de saucisson à l'ail
- 4 cuisses de canard confites
 - 200 g de carottes
 - 140 g de chapelure
 - 2 tomates
 - 100 g d'oignons
- 5 gousses d'ail (dont 1 pour frotter le plat)
 - 2 bouquets garnis
 - 1 clou de girofle
- 1 cs de graisse de confit de canard
 - Sel, Poivre

Les Janelles

www.les-janelles.com

