

## Cassoulet

### 6 personnes

- 600g de haricots blancs secs
- 3 oignons
- 6 morceaux de confit de canard
- 3 saucisses de Toulouse
- 300g de lard avec la couenne
- 600g de viande de porc type échine
- 10 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 50cl de bouillon de volaille
- un peu de graisse de canard
- sel et poivre.

■ *La différence principale entre les cassoulets de Toulouse, Castelnaudary ou Carcassonne réside dans le choix des viandes : cochon, mouton, canard, oie, voir même perdrix. La version proposée ici peut être facilement remaniée, reste à statuer sur la présence de chapelure. Je prends le risque de me faire traiter d'hérétique, mais j'aime cette belle croûte d'où émerge un morceau de saucisse.*

**Servir:** Vous pouvez ajouter de la tomate, et un peu de persil haché sur la croûte avant de servir.



■ Faites tremper les haricots pendant 2 heures, jusqu'à ce que leur peau soit ridée.

■ Epluchez les oignons et coupez-les en lamelles. Epluchez l'ail, dégermez-les et coupez-les en morceaux grossiers. Epluchez les carottes.

■ Coupez la viande de porc et le lard en morceaux, les saucisses en deux, et faites les revenir dans une cocotte avec la graisse de canard. Débarrassez une fois la viande bien dorée, baissez le feu, ajoutez un peu de graisse, et faites revenir l'ail, l'oignon et les carottes pendant 5 minutes.

■ Ajoutez le bouillon, le bouquet garni et les haricots, couvrez et laissez cuire à petits frémissements pendant 1 heure, en ajoutant du bouillon si nécessaire.

■ Ajoutez le cochon et les morceaux de confit dégraissés et laissez cuire à découvert pendant 20 à 30 minutes.

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Récupérez le bouillon de cuisson, versez les haricots et les viandes dans un plat allant au four, ajoutez 2 à 3 louches de bouillon, parsemez de chapelure, et enfournez pour 30 minutes.