

CASSOULET

Animé par Mme Koutzevol Liliane.

Vin servi : Madiran Torus 2001.

Le cassoulet peut se conserver trois jours, à faire la veille.

Le lendemain, réchauffer une bonne heure four 200°C puis gratiner 15 minutes. A déguster très chaud.

Recette pour 6 à 8 personnes.

Faire tremper une bonne nuit 1 kg de lingots blancs dans de l'eau froide.

Le lendemain, cuire dans une casserole en recouvrant d'eau froide, ajouter une bonne pincée de bicarbonate, du sel, du poivre, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle et une demie tête d'ail (gousses entières). Ecumer si nécessaire. Après 30 minutes de cuisson, ajouter un peu de graisse de canard, ajouter deux carottes et le lard frais (un morceau par personne).

Dans une cocotte en fonte, mettre un peu de graisse de canard et faire griller les saucisses de Toulouse, jeter ensuite la graisse et passer les cuisses de canards confites en boîte dans la cocotte pour ôter l'excédent de graisse. Conserver la graisse des cuisses de la boîte au frais pour faire cuire des pommes de terre ou parfumer des légumes. Jeter la graisse et faire revenir une demie tête d'ail écrasé sans colorer puis ajouter une petite boîte de concentré de tomates et du bouillon de cuisson des haricots.

Pour le plat, prendre un moule à Baeckeoffé, au fond mettre des haricots et du lard, ajouter la viande (cuisse de canard confite et saucisse de Toulouse), remettre des haricots, ajouter du jus de cuisson si nécessaire, finir avec de la chapelure.

