

La Marmite de Claude

CASSOULET TOULOUSAIN

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

*1 kg de haricots blancs secs
6 cuisses de canard
4 tranches de poitrine de porc entrelardée (épaisseur 1 cm)
1 saucisson cuit (long=30 cm)
1 saucisse de Toulouse (long= 40 cm)
couenne pour recouvrir le fond du fait-tout
1 pied de porc (coupé en 2)
3 carottes
1 oignon
6 gousses d'ail
40 g de concentré de tomate
180 g de pulpe de tomate*

RECETTE

*Faire tremper 24 h les haricots dans de l'eau froide.
Faire saisir dans une poêle (avec très peu d'huile) en 1er les tranches de poitrine coupées en 3 morceaux.
Ajouter la saucisse de Toulouse, le saucisson cuit.
Tapisser le fond de la cocotte de couenne de lard répartie en couches.
Mettre une partie des haricots égouttés, le pied de porc en 2 morceaux, la poitrine, les saucisses, le saucisson ,l'ail, l'oignon piqué de clous de girofle, les carottes coupées en tranches, le bouquet garni, finir par le reste des haricots et la pulpe de tomate.
Saler modérément, poivrer, puis couvrir d'eau à hauteur (dans laquelle vous aurez délayé le concentré de tomate).
Chauffer à feu vif.
Dès que le bouillon commence à frissonner, arrêter et faire mijoter pendant 3 heures au four à 160 °, cocotte fermée.
3 h avant le service, remettre au four à 100°, ajuster l'assaisonnement, maintenir le jus à niveau par rajout d'eau pendant 2 h.
Récupérer la graisse des confits, en verser 100 g sur le cassoulet.
Rajouter de la chapelure sur le dessus et laisser la cocotte découverte sous le gril.
Diviser les cuisses de canard en 2, les faire dorer au four à 170°C (thermostat 5-6) dans un plat à gratin, mettre quelques minutes sous le gril pour les faire dorer.
Au moment de servir, les disposer sur le dessus du cassoulet.*

Astuces : - Votre cocotte servira de plat de service et maintiendra le tout bien au chaud.
- Faire votre cassoulet la veille et réchauffer 3 h avant de servir.