

# 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.*