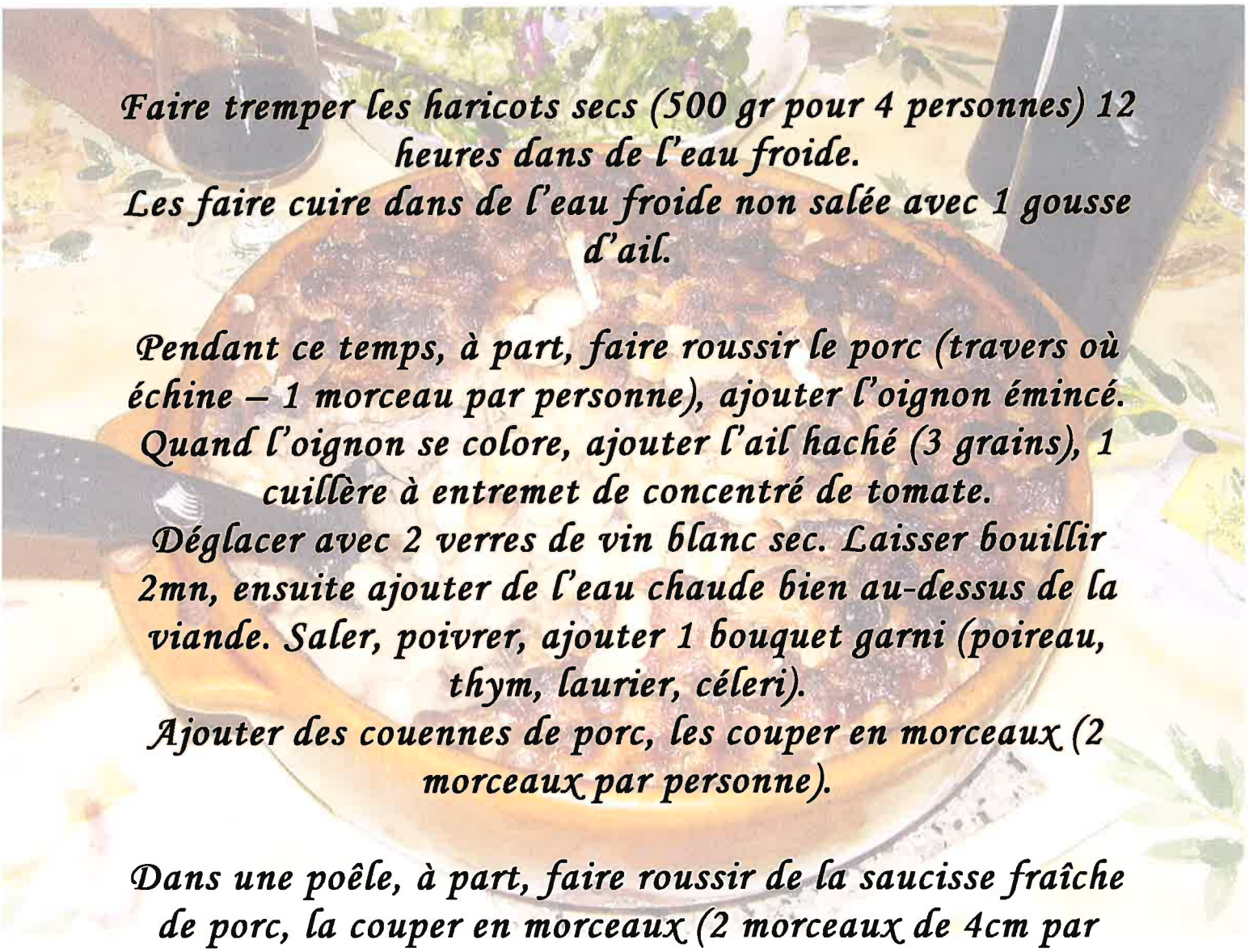
Recette du cassoulet



Faire tremper les haricots secs (500 gr pour 4 personnes) 12 heures dans de l'eau froide.
Les faire cuire dans de l'eau froide non salée avec 1 gousse d'ail.

Pendant ce temps, à part, faire roussir le porc (travers où échine – 1 morceau par personne), ajouter l'oignon émincé.
Quand l'oignon se colore, ajouter l'ail haché (3 grains), 1 cuillère à entremet de concentré de tomate.
Déglacer avec 2 verres de vin blanc sec. Laisser bouillir 2mn, ensuite ajouter de l'eau chaude bien au-dessus de la viande. Saler, poivrer, ajouter 1 bouquet garni (poireau, thym, laurier, céleri).
Ajouter des couennes de porc, les couper en morceaux (2 morceaux par personne).

Dans une poêle, à part, faire roussir de la saucisse fraîche de porc, la couper en morceaux (2 morceaux de 4cm par personne).

Quand les haricots et la viande sont cuits, égoutter les haricots, les mélanger à la viande.
Laisser mijoter quelques minutes.
Dans la terrine à cassoulet (en terre cuite), mettre les morceaux de viande, saucisse, couennes, confit de canard; recouvrir la viande de haricots + jus,.
Faire mijoter au four 'jusqu'a ce que la terrine soit gratinée
Bon Appétit !