

RECETTE DU CASSOULET A MA FACON**INGREDIENTS**

Des demi-secs correspondant à 2 kg de haricots en cosses	6 euros
Un jarret de porc	3.50 euros
Une boîte de confit de canard	8 euros
4 morceaux de navarin d'agneau	3.50 euros
4 saucisses de Toulouse	1.89 euros
1 morceau de lard de porc fumé	2.69 euros
4 oignons	0.70 euro
8 gousses d'ail	0.60 euro
1 bouteille de vin blanc sec	3 euros
1 petite boîte de concentré de tomate	0.20 euro
Bouquet garni	Au jardin
Sel et poivre	0.10 euro
3 carottes	0.10 euro
4 clous de girofle	
Chapelure de pain (ou pain rassis râpé)	



Soit un prix total de 30.28 euros pour 8 personnes : **3.78 euros / personne.**

Préparation : 40 mn

Cuisson totale : 2 h 30 mn

REALISATION :

Faire dessaler le jarret dans l'eau froide si nécessaire quelques heures avant.

Blanchir les demis secs (les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante), puis les égoutter et les passer sous l'eau froide (cela facilite la digestion).

Mettre les haricots dans une grande marmite et les couvrir d'eau froide.

Ajouter le bouquet garni, 2 carottes épluchées, 2 oignons piqués de clous de girofle, le lard de poitrine, 2 gousses d'ail, quelques grains de poivre noir.

Amener à ébullition sans saler car cela empêcherait de cuire (on ne sale qu'avant de servir).

Ouvrir la boîte de confit, et mettre 3 cuillères à soupe de graisse à chauffer dans une deuxième cocotte.

Faire revenir les morceaux de navarin de mouton sur toutes les faces.

Retirer les morceaux de viande de la cocotte et faire revenir le jarret de porc, puis le placer dans la cocotte avec les haricots (le plonger dans l'eau de cuisson).

Faire cuire les haricots avec le lard et le jarret pendant 2 heures (gouter les haricots avant de couper le feu et de saler).

Revenir à la cocotte de cuisson de la viande, replacer les morceaux de mouton à cuire, puis les saucisses et faire revenir sous toutes les faces.

Hacher les 2 oignons restant, et hacher finement les gousses d'ail restantes.

Dans la cocotte, ajouter les morceaux de canard confit, puis les oignons et l'ail hachés. Ajouter le concentré de tomates et le second bouquet garni ainsi qu'une carotte en rondelles. Arroser le tout d'une bouteille de vin blanc. Laisser mijoter l'ensemble pendant 2 heures à feu très doux.

Préchauffer le four thermostat 220 °. Lorsque la cuisson est achevée, prendre un très grand plat allant au four, et y déposer une couche de haricots, les morceaux de viande en découpant en morceaux le lard fumé et les saucisses en deux, encore des haricots, jusqu'à garnir le plat de l'ensemble des éléments. Saupoudrer le dessus avec de la chapelure de pain et passer au four environ 30 mn.

Servir bien chaud.

.....C'est prêt

Miam miam