

Cassoulet



Pour 6 personnes :

- 300 g d'échine de porc
- 300 g d'épaule de mouton désossée
- 250 g de lard de poitrine
- 250 g de couennes cuites
- 200 g de confit d'oie
- 6 saucisses de Toulouse
- 600 g de haricots blancs secs
- 4 oignons
- 2 clous de girofle
- 8 gousses d'ail épluchées
- 1 bouquet garni
- 200 g de saindoux
- 4 tomates
- Chapelure
- Sel et poivre

Faites tremper les haricots 12 heures dans de l'eau froide. Coupez en morceaux l'échine de porc et l'épaule de mouton. Pelez les oignons. Piquez l'un deux de clous de girofle. Hachez les autres avec les gousses d'ail.

Mettez les haricots dans une marmite remplie d'eau froide. Ajoutez l'oignon entier et le bouquet garni. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez cuire 1 heure à petits bouillons. Salez à mi-cuisson.

Faites revenir les morceaux d'échine et d'épaule dans 150 g de saindoux. Salez, poivrez puis désossez les viandes et filtrez leur jus de cuisson. Egouttez les haricots. Faites blondir le hachis d'oignon dans 25 g de saindoux. Ajoutez le lard et les couennes puis les haricots, les tomates coupées en quartiers, les viandes, le confit. Mouillez d'eau à hauteur et laissez cuire 30 min sur le feu. Préchauffez le four th.5.

Versez la préparation dans une cocotte allant au four. Couvrez et faites cuire pendant 3 heures au four. Ajoutez les saucisses poêlées dans 25 g de saindoux et saupoudrez de chapelure. Remettez 1 heure au four en cassant à 3 ou 4 reprises la croûte qui se forme à la surface. Servez dans la cocotte.

