

Cassoulet

Pour 6 Personnes

300g de haricots secs lingots - 300g de lard cru - 3 oignons - 2 clous de girofle - 4 carottes - 1 gousse d'ail - 1 bouquet garni - 1 céleri branche - 1 boîte de tomates concassées - 1 c à s de concentré de tomates - 6 saucisses - poivre et sel.

Dans de l'eau froide, mettre les haricots secs avec le lard cru, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 carotte coupée en 2, 1 gousse d'ail, le bouquet garni et un morceau de céleri branche. Faire mijoter 1h15 à feu doux. Dans une sauteuse, faire revenir 3 carottes coupées en dés, 2 oignons, un morceau de céleri et laisser suer 10 min à feu doux. Ajouter la boîte de tomates concassées, le concentré et ajouter un verre d'eau. Laisser mijoter à feu doux 20 min puis ajouter les haricots cuits ainsi que les saucisses afin qu'elles réchauffent.

Servir bien chaud.

