

## CASSOULET LANGUEDOCIEN à ma FACON

### 1- Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg de haricots blancs [En Charente Maritime, je prends des haricots<sup>1</sup> demis secs Vendéens ou Bretons de type coco cela évite le trempage par rapport au haricots secs<sup>2</sup>].
- Confit de canard ou d'oie (plus difficile à trouver) : 1 aile, 1 cuisse ou plus selon les appétits.
- 1 Saucisson à l'ail permettant de faire 12 rondelles épaisses.
- 1 grosse saucisse fumée. Je prends de préférence 4 diots fumés de Savoie ou 4 saucisses de Toulouse.
- Lard de poitrine fumé. Je prends des tranches épaisses que je coupe en gros lardons.
- 1 litre 1/4 de bouillon<sup>3</sup> de légumes (type Knorr). J'évite le bouillon de bœuf (trop salé à mon gré)
- 3 tomates (je préfère la sauce tomate que je cuisine à la belle saison : Tomates épluchées épépinées, oignons, échalotes, ail, persil, thym, romarin. Pas de sucre car j'aime l'amertume de la tomate. Le tout est mis en pot et conservé au congélateur)
- Bouquet garni (persil, thym, romarin, feuille de laurier)
- 6 gousses d'ail
- Chapelure, persil frais, 2 oignons, 1 cuillère farine, sel poivre.

Il vous faut un plat vernissé dont les dimensions sont les suivantes : 30x35x8,5 que vous mettez directement sur la table.

### 2- Préparation

#### 2.1 Cuisson des haricots

- Faites tremper les haricots la veille si vous utilisez des haricots secs. Inutile en cas d'utilisation des haricots sortant du congélateur. Les mettre tel quel dans l'eau froide avant de poursuivre la recette.
- Faire cuire les haricots (45 mn à la reprise de l'ébullition) dans de l'eau froide légèrement salée et aromatisée d'un peu de thym et 2 gousses d'ail non épluchées. Ecumer en cours de cuisson.

#### 2.2 Préparation du fond de cassoulet<sup>4</sup>.

- Epluchez, émincez les oignons, 3 gousses d'ail, faites revenir le tout dans un peu de graisse (canard ou oie selon votre choix initial). Les oignons doivent devenir transparents (signe de fin de cuisson.)
- Détaillez le lard en dés et faites les blanchir quelques instants dans de l'eau bouillante (en ce qui me concerne je zappe cette étape)
- Joignez les lardons à la préparation précédente. Laissez les dorer.
- Soupoudrez le tout avec un peu de farine, mélangez et poursuivez brièvement la cuisson, avant de mouillez avec le bouillon et portez à ébullition en tournant sans cesse avec une cuillère de bois. Ajoutez un gros bouquet garni un fois l'ébullition bien lancée ainsi que les trois tomates concassées soigneusement épluchées et épépinées (tomates cuisinées à ma façon ce qui facilite la tâche)
- Laissez réduire 20 minutes sur grand feu en tournant de temps en temps. Veillez tout même à ce que tout le liquide ne s'évapore pas.
- Salez, poivrez si nécessaire (je m'en passe)

### 3- Cuisson du cassoulet

- Mettez votre four à chauffer préalablement (pendant la préparation du fond de cassoulet) thermostat 7/8
- Frottez d'ail abondamment un plat creux vernissé, Mettez au fond du plat les morceaux de confit encore enduit de leur graisse (ne pas trop exagéré sur la quantité de graisse) et versez les haricots bien égouttés.
- Mouillez avec le fond de sauce (fond de cassoulet) de manière à ce que les haricots soient tout juste recouverts.
- Découpez saucisson, saucisse en rondelles épaisses (si vous avez opté pour de la saucisse de Toulouse, faite cuire cette dernière dans de la graisse canard ou oie) et répartissez les à la surface du plat.

---

<sup>1</sup> Le haricot Tarbais est trop difficile à trouver.

<sup>2</sup> A la belle saison j'achète des sacs de haricots demis secs fraîchement cueillis que nous écossons et mettons en poche de 1kg avant d'être conservés au congélateur.

<sup>3</sup> Vous pouvez aussi utiliser du fond de veau.

<sup>4</sup> Pour les connaisseurs, le fond de cassoulet est en fait un roux.

- Enfournez et laissez cuire pendant 1h 1/4
- A mis cuisson saupoudrez à la surface du cassoulet de la chapelure mélangée avec un peu de persil grossièrement haché. Laissez se former une peau à la surface du cassoulet, brisez là en la mélangeant doucement au jus.

#### **4- Anecdote**

Certains prétendent que pour obtenir un cassoulet parfait, il faut briser six fois cette peau et servir à la septième.

#### **5- Servez chaud et bon appétit.**

**Ce plat est encore meilleur réchauffé, si vous ne voulez pas passer un jour de fête devant votre fourneau. Vous pouvez réaliser cette recette la veille.**