

L'authentique cassoulet

Populaire, familial, d'origine très ancienne, le Cassoulet de Castelnaudary, est aujourd'hui devenu ce grand met qui fait notre fierté et dont la réputation dépasse nos frontières.

Voici pour vous sa véritable recette

Ingrédients pour 8 convives :

- 1,2 kg de haricots "lingots"
- 700 g de confit d'oie
- 700 g de saucisse fraîche dite de Toulouse
- 250 g de couennes fraîches de porc
- 200 g de jarret de porc
- 1 pied de porc
- 400 g de coustellos (travers de porc)
- 50 g de vieux lard
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 1 carotte, 1 poireau, 1 branche de céleri
- Concentré de tomate (1,5 cuillère à soupe)
- sel, poivre

Préparation :

Faites tremper les lingots une nuit à l'eau froide ; Jetez cette eau.

Mettez les lingots dans une casserole d'eau froide et faites les blanchir en portant à l'ébullition pendant 5 minutes ; Jetez encore cette eau.

Pendant ce temps, préparez un bouillon avec les couennes coupées en larges lamelles, un pied de porc, un jarret de porc, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, une carotte, un poireau, une branche de céleri et un hachis fait de quelques grains d'ail et de vieux lard salé.

Filtrez le bouillon en récupérant les couennes et le pied. Il faut obtenir un volume de bouillon égal à environ deux fois le volume des haricots blanchis.

Mettez les haricots à cuire avec le bouillon (une heure et demi à deux heures à feux doux). Il faut que les haricots soient souples mais restent entiers. Pendant cette cuisson, ajoutez une cuillerée à soupe de concentré de tomate par kilo de haricots.

Dans une poêle, dégraissez les morceaux de confit d'oie. Retirez les morceaux.

Dans la graisse restante, faites rissoler les coustellos.

Les retirer et les égoutter. Enfin dans la même graisse, vous ferez dorer les saucisses.

Toutes ces préparations terminées vous allez disposer les ingrédients dans un plat creux en terre qui s'appelait « cassolo » (aujourd'hui la cassole) et qui a donné son nom au cassoulet. Vous pouvez la frotter au préalable avec une gousse d'ail.

Tapisser le fond de la cassole avec les couennes, ajouter le pied de porc ainsi qu'un tiers de haricots.

Disposez les confits puis noyer les sous les haricots restants. Sur le dessus du plat déposez les saucisses en spirale et enfoncez-les légèrement sous les haricots.

Complétez la cassole en versant le bouillon chaud et le jus de cuisson des viandes recueilli dans la poêle. Poivrez en surface généreusement.

Mettez la cassole ainsi apprêtée au four à 150/160 °C (four 5/6) et laissez cuire deux à trois heures. A Castelnaudary on la porte au four d'un boulanger, chauffé aux ajoncs aromatisants de la Montagne Noire.

Pendant cette cuisson il se produira sur le dessus de la préparation une croûte marron dorée qu'il faudra enfoncer à plusieurs reprises (les anciens disaient 7 fois) sans écraser les haricots. A cette occasion, vérifiez que les haricots ne sèchent pas car dans ce cas, il faudra ajouter du bouillon.

Servir très chaud dans sa cassole bien entendu.

Préparer la veille pour le matin, le matin très tôt pour le soir.