



Cassoulet traditionnel

Cassoulet traditionnel (pour 6 personnes)

- 750 gr de haricots blancs
- 250 gr de lard frais
- 2 carottes
- 4 oignons
- 2 clous de girofle
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 500 gr de collier d'agneau
- 400 gr d'échine de porc
- 50 gr de graisse d'oie
- 1 saucisson à l'ail
- 2 échalotes
- 3 tomates
- 1 c à s de concentré de tomates
- 2 cuisses d'oie confites
- Chapelure

1/Mettez les haricots dans un grand faitout. Recouvrez-les d'eau froide non salée. Portez à ébullition et laissez bouillir durant 15 minutes. Egouttez-les en réservant le jus de cuisson.

2/Remettez les haricots dans le même récipient avec le lard, les carottes fendues en deux, un oignon piqué de clous de girofle, une gousse d'ail et le bouquet garni. Recouvrez largement d'eau froide, couvrez et laissez mijoter environ 1 heure jusqu'à ce que les haricots soient juste cuits. Salez et poivrez à mi-cuisson.

3/Pendant ce temps, faites dorer le mouton et l'échine de porc dans une cocotte avec la graisse d'oie.



4/Ajoutez le saucisson, 3 oignons coupés en deux, 2 échalotes coupés en deux, 2 gousses d'ail coupés en deux. Mettez enfin les tomates pelées et épépinées, le concentré de tomates, salez et poivrez.

5/Mouillez à hauteur de la viande avec du jus de cuisson des haricots. Couvrez et laissez mijoter une heure.

6/Retirez ensuite toutes les viandes, enlevez la peau du saucisson et coupez le tout en tranches.

7/Dans un plat à gratin, disposez par couches successives : haricots, viandes, cuisses d'oies découpées en morceaux, en terminant par une couche de lard et saucisson. Poivrez entre chaque couche et ajoutez un peu du jus de cuisson des haricots.

8/Saupoudrez d'un peu de chapelure, et de noisettes de graisse d'oie. Enfournerez à 80°C pendant 1 heure.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cassoulet-traditionnel?id=8457732&emissionId=5931