

LA RECETTE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY

Les ingrédients pour 6 personnes :

- > 750 gr de Haricots secs lingots
- > 6 cuisses de canard confit
- > 500 gr de saucisse de Toulouse
- > 300 gr de coustellous (travers de porc)
- > des couennes
- > un demi pied de porc
- > une saucisse de couenne
- > 200 gr de lard de vieux jambon
- > une tête d'ail
- > bouquet garni, sel, poivre...

La Préparation

Le bouillon

Préparer un bouillon de viande avec le pied de porc, les couennes, l'andouillette, le gras de jambon mixé au préalable avec l'ail, le bouquet garni, le tout dans 5 litres d'eau salée. Laisser cuire 1 heure à l'autocuiseur. Ce bouillon est ensuite filtré et réservé ainsi que le pied et la saucisse de couenne
Ce bouillon peut être facilement préparé la veille ou encore remplacé par un bouillon « tout prêt ».

Cuisson des haricots

Les haricots secs lingots peuvent éventuellement tremper quelques heures, ils seront ensuite mis dans de l'eau froide et « blanchis » 10 minutes à partir de l'ébullition. L'eau de cette cuisson est jetée et les haricots mis à cuire dans le bouillon de viande déjà chaud. Cuire les haricots $\frac{3}{4}$ d'heure environ, ils doivent rester entiers et un peu ferme.

Cuisson des viandes

Dans une poêle faire revenir les morceaux de confit, dans cette graisse faire ensuite rissoler les « coustellous » puis cuire la saucisse.

Assemblage

On va maintenant assembler ces ingrédients dans « **La CASSOLE** » plat creux en terre fabriqué localement qui a donné son nom au cassoulet.

Disposer une louche de haricots dans le fond, quelque couennes et arranger ensuite le confit, le pied et les coustellous noyés dans les haricots. Ajouter sur le dessus la saucisse et l'enfourer délicatement juste sous les haricots.

Ajouter du bouillon pour couvrir le tout. Mettre au four à 160° pendant deux heures. Casser de temps en temps la croûte brune qui se forme en surface (traditionnellement sept fois !) et mouiller avec du bouillon si nécessaire sans noyer les haricots.

Servir bouillonnant dans la cassole.

