

Cassoulet Toulousaine façon Richard

Pour 10 personnes

10 Manchons de Confit de Canard	1 boîte de tomates hachées
500g haricots blancs/lingots/mogettes crues	3 oignons moyens
5 saucisses de Toulouse	2 carottes finement coupées en dés
5 épaisses tranches de poitrine de porc	5 gousses d'ail épluchés
125 ml vin blanc sec	Sel & poivre fraîchement moulu
100 ml Passata (coulis de tomate)	Chapelure ou biscottes broyées

Jour 1 : le soir - préparez vos haricots lingots / mogettes

Faites tremper les fèves dans une casserole recouverte par beaucoup d'eau froide. Veillez à ce qu'il y a au moins 10 cm d'eau au-dessus du niveau des fèves. Vous allez voir comment les fèves vont gonfler....

Jour 2 – le matin – commencez la cuisson

Egouttez les haricots dans une passoire.

Faites brunir les saucisses dans un grand fait-tout. Enlevez-les & gardez-les au frais pour plus tard. Coupez la couenne de la poitrine crue, et la mettre avec les fèves crues.

Faites brunir vos morceaux de poitrine (tranches de bacon épais). Enlevez-les de la casserole & les mettre avec les saucisses.

Ecrasez les gousses d'ail. Ajouter les aux oignons hachés à la graisse (des saucisses et poitrine) qui est maintenant au fond de votre casserole. Faites suer les oignons (et les dés de carottes) durant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir, puis ajouter le verre de vin blanc afin de déglacer le fond. Porter ce liquide à frémissement.

Ajouter la Passata, tomates hachées, poivre & pas mal de sel. Ajoutez les haricots crus & couennes, bien mélanger et ajouter l'eau froide. Il faut environ 3 cm de liquide au-dessus du niveau supérieur de haricots. Porter à ébullition (cela prend environ 20 minutes) et puis mijoter pendant 1½ heure. N'hésitez pas à ajouter un peu plus d'eau si vous pensez qu'il s commence à être pas assez humide – nous avons besoin de sauce pour ce plat ! Dès que les haricots ne sont plus 'croquants', éteignez le feu et laisser couvert. Goûter les haricots et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ces fèves ont besoin de pas mal de sel...

Jour 2 – l'après-midi : créez votre Cassoulet.

Prenez un plat en terre cuite assez profond et assez large (en surface). Mettez environ 2 bonnes louches de fèves/oignons/sauce par personne en moyenne. Au-dessus, organiser vos morceaux de poitrine (un demie tranche par personne), les saucisses (une demie saucisse par personne) et vos morceaux de canard (côté peau vers le bas).

Mettez le plat rempli de votre bon Cassoulet dans un four froid et démarrez le four à 180° C (chaleur tournante, ou 200°C si non). Après 45 minutes, sortez le cassoulet et retournez tous les morceaux de viande (bacon, saucisse & canard – comme ça, la peau va griller). Vérifiez que votre cassoulet soit bien assaisonné.

Parsemez avec un peu de chapelure si vous voulez. Puis, encore 30 minutes au four.

Chauffez vos assiettes creuses dans le four et servez avec beaucoup du bon pain croustillant.

Bon appétit!, Richard