



CASSOULET DE CASTELNAUDARY. 4 parts

Ingrédients

- 350 à 400 g de haricots secs de type lingot du Lauragais,
- 2 cuisses de canard ou d'oie confites, coupées en deux,
- 4 morceaux de 80g de saucisse de Toulouse (pur porc),
- 4 morceaux de 50g de viande de porc (pris dans le jarret, l'épaule ou la poitrine),
- 250 g de couenne de porc dont la moitié sera utilisée après cuisson pour le "montage" du cassoulet,
- Un peu de lard salé,
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate,
- 1 carcasse de volaille ou quelques os de porc des oignons et des carottes.

Préparation

La veille

Faire tremper les haricots secs une nuit dans l'eau froide.

Le lendemain

Vider cette eau, mettre les haricots dans une casserole avec trois litres d'eau froide et porter à ébullition pendant 5 minutes. Eteindre le feu, vider l'eau et réserver les haricots.

Procéder à la préparation du bouillon avec à nouveau 3 litres d'eau, les couennes coupées en larges lanières, une carcasse de volaille si on l'a ou quelques os de porc et, selon votre goût, un peu d'oignons et de carottes. Saler et poivrer. Cuire ce bouillon pendant une heure puis filtrer le bouillon et récupérer les couennes.

Dans ce bouillon filtré mettre les haricots à cuire jusqu'à ce que ceux-ci soient souples mais restent bien entiers. Pour cela il faut environ une heure d'ébullition.

Passons ensuite à la préparation des viandes, dans une grande poêle faire dégraisser les morceaux de confits à feu doux puis les réserver. Dans la

graisse restante faire rissoler les saucisses de Toulouse puis les réserver. Faire rissoler les morceaux de porcs qui doivent être bien dorés et les réserver avec les autres viandes. Egoutter les haricots et conserver le bouillon au chaud. Ajouter aux haricots quelques gousses d'ail et le double en poids de lard salé broyés ensemble. A ce stade, ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate.

Passons maintenant au montage du cassoulet, pour cela on utilisera le plat creux en terre cuite qui s'appelait "cassolo" (aujourd'hui "la cassole") et qui a donné son nom au cassoulet, ou à défaut un plat assez creux en terre cuite allant au four. Tapisser le fond de la cassole avec des morceaux de couenne, ajouter environ un tiers des haricots; disposer les viandes et par dessus verser le reste des haricots. Disposer les saucisses en les enfonçant dans les haricots le dessus des saucisses devant rester apparent. Compléter la cassole en versant le bouillon chaud qui doit juste couvrir les haricots. Poivrer au moulin en surface et ajouter une cuillère à soupe de la graisse de canard ayant servie à rissoler les viandes.

Cuisson

Mettre au four à 150°/160°C (thermostat 5 ou 6) et laisser cuire deux à trois heures. Pendant la cuisson il se formera sur le dessus de la cassole une croûte marron-dorée qu'il faudra enfoncer à plusieurs reprises (les anciens disaient 7 fois).

Quand le dessus des haricots commence à sécher on ajoutera quelques cuillères de bouillon. Si vous préparez ce cassoulet la veille, il devra être réchauffé au four à 150° pendant une heure et demie avant de servir. Ne pas oublier de rajouter un peu de bouillon où, à défaut, quelques cuillérées d'eau.

Passons à la dégustation

Le cassoulet se sert bouillonnant dans sa cassole, servez-le délicatement sans le remuer, il n'en sera que meilleur et n'hésitez pas à en reprendre, accompagné d'un vin rouge des Corbières, d'un Fitou ou d'un côte de la Malepère c'est un plat qui vous emportera au paradis de la gastronomie !!

