



RECETTE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY, ILLUSTRÉE & CUISINÉE PAR KIKO !!!



Ingrédients pour 12/14 personnes :

- ✓ Haricots lingot (2,4 kg de Soisson/Tarbais, ou tout autre gros lingot)
- ✓ Saucisse de Toulouse (1,8 kg)
- ✓ Cuisses de canard confites (12/14 pièces)
- ✓ Poitrine de porc (1,8 kg)
- ✓ Couennes (1kg)
- ✓ 4 Os de porc, 2 oignons, quelques rondelles de carottes, 3 feuilles de laurier, quelques clous de girofle, sel et poivre du moulin (pour faire le bouillon).
- ✓ Quelques gousses d'ail



***NB : On peut aussi mettre des morceaux d'agneau en remplacement de la poitrine de porc.**

Recette

➤ La veille :

1). Faire tremper la veille, les haricots lingot dans de l'eau froide, toute une nuit (au moins 12heures). J'ai mis dans 2 récipients, car le lingot gonfle beaucoup.



➤ Le lendemain :

2). Vider l'eau et mettre les haricots dans une marmite remplie à nouveau d'eau froide (photo a), de façon à ce qu'ils soient bien couverts ; porter à ébullition et laisser cuire pendant 5 minutes (blanchir). Ecumer pendant l'ébullition, car comme le montre la photo b, des impuretés font surface. Une fois les 5 minutes écoulées, éteindre le feu, vider l'eau et réserver les haricots (photo c).



➤ Préparation & cuisson :

3). Commencer à préparer le bouillon, en mettant de l'eau froide dans une grande marmite (photo a), y ajouter les couennes coupées en lanière, les os à moelle, les oignons piqués de clou de girofle (6/7), des carottes en rondelle, bien saler et poivrer (photo b) ; y ajouter aussi des feuilles de laurier (3). Cuire ce bouillon pendant 1 bonne heure (photo c).



4). Retirer les couennes du bouillon et les réserver (photo a), passer le bouillon au « chinois », mettre les haricots à cuire dans le bouillon filtré (photo b), pendant au moins 1 heure d'ébullition. (Les haricots doivent être souples et rester entier). Réserver aussi au chaud le bouillon restant, qui servira au montage du cassoulet.



5). Pendant que les haricots cuisent dans le bouillon, faire rissoler dans la graisse de canard, les saucisses de Toulouse (photo a), la poitrine de porc (photo b) et les cuisses de canard confites (photos c & d), puis réserver toutes les viandes bien dorées.



6). Au bout de 1 heure de cuisson, retirer du bouillon les haricots et les égoutter, réserver au chaud le bouillon. Ajouter aux haricots, quelques gousses d'ail écrasé, au fur et à mesure que l'on égoutte puis réserve, de façon à ce qu'il y ait de l'ail à intervalle régulier.



➤ Montage du cassoulet :

7). Frotter à l'ail les terrines et en tapisser le fond, avec les couennes (gras côté fond de la terrine) préalablement taillées en lanière, ayants servi à la conception du bouillon ; mettre une couche de haricots (environ 1/3) ; ajouter les cuisses de canard confites et la poitrine ; verser le restant des haricots dessus ; enfoncer pour finir, les saucisses de Toulouse et y ajouter le bouillon chaud, couvrant ainsi juste les haricots ; ajouter une ou deux cuillères à soupe de graisse de canard, dans chaque terrine, ayant servi à faire rissoler les viandes et poivrer au moulin.



➤ Cuisson finale :

8). Mettre le four à température de 150/160° et mettre les terrines à cuire pendant au moins 3 heures, en veillant tout au long de la cuisson d'enfoncer la croûte qui se formera régulièrement (les anciens disaient 7 fois) et lorsque les haricots commenceront à sécher, y ajouter du bouillon.

Si il est préparé à l'avance, le remettre au four, avant de servir, pendant 1h00/1h30 et y ajouter un peu de bouillon chaud, afin qu'il ne sèche pas.*



**Le servir très chaud sans le remuer !!!*

Bon appétit bien sûr !!!



*Pour conclure, je dirai que cette
recette est facile à réaliser,
toutefois elle demande une bonne
demi-journée de travail !*

Recette inspirée sur : <http://www.confrieducassoulet.com/la-recette.html>

Copyright © 2014 C.Troccaz