

CASSOULET

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- tarbais, lingots ou cocos 0,500 kg
- carottes 0,220 kg
- oignons 0,200 kg
- clous de girofle 2 pièces
- bouquet garni 1 pièce
- ail (2 gousses) 0,015 kg
- poitrine de porc demi-sel 0,250 kg
- couenne grasse de porc 0,200 kg
- saucisson à l'ail à pocher 0,250 kg

GARNITURE

- cuisses de canard confites 0,750 kg (5 pièces)
- graisse d'oie ou de canard 0,050 kg

RAGOUT DE PORC

- épaule de porc désossée 1 kg (morceaux de 0,050 kg)
- oignons 0,200 kg
- ail (4 gousses) 0,030 kg
- tomates grosses 0,400 kg
- bouquet garni pièce 1
- cuisson des haricots PM
- ou
- fond blanc de volaille PM

- saucisses de Toulouse 0,500 kg (5 pièces)

FINITION

- ail (2 gousses) 0,015 kg
- mie de pain 0,050 kg
- graisse de confit PM

ASSAISONNEMENT

- gros sel PM
- sel fin PM
- poivre du moulin



PROGRESSION

1. Préparer les haricots

- Laver et tremper les haricots blancs durant quelques heures, les rincer et les blanchir.
- Les marquer en cuisson avec les carottes, les oignons piqués, le bouquet garni, la poitrine de porc demi-sel blanchie et les couennes de porc blanchies, ficelées en paquet.
- Mener la cuisson des haricots très lentement afin qu'ils restent entiers.
- 20 min avant la fin de la cuisson, assaisonner et ajouter un petit saucisson à l'ail blanchi.

2. Marquer le cassoulet en cuisson

- Dans un grand rondou, faire revenir les cuisses de canard confites dans un peu de graisse.
- Les débarrasser et les réserver à couvert.
- Rissoler ensuite dans la graisse du confit l'épaule de porc détaillés en morceaux de 0,050 kg.
- Dégraisser partiellement et ajouter les oignons ciselés, suer sans coloration, puis ajouter 4 gousses d'ail écrasées et les tomates mondées, épépinées et concassées.
- Mouiller avec 1,50 l de la cuisson des haricots ou à défaut du fond blanc de volaille.
- Assaisonner et ajouter 1 bouquet garni.
- Cuire lentement au four et à couvert durant 1 h à 1 h 20 min.

3. Terminer les éléments du cassoulet

- Égoutter les haricots et réserver la cuisson.
- Décanter la viande et ajouter les haricots, passer la sauce au chinois et laisser mijoter durant environ 20 min.
- Détailler le lard et le saucisson en tranches d'1 cm d'épaisseur, et les couennes de porc en petits morceaux réguliers.
- Couper en deux les cuisses de confit de canard.
- Griller les saucisses de Toulouse seulement sur 1 côté.

4. Réaliser le montage

- Frotter à l'ail 2 grands plats creux en terre (cassoles).
- Passer un peu de graisse de confit sur les parois et tapisser le fond et les côtés avec les morceaux de couenne.
- Disposer une couche de haricots, puis la viande en alternant le porc, le confit et les tranches de saucisson, un peu de sauce et une autre couche de haricots.
- Saupoudrer de mie de pain tamisée et arroser de graisse de confit.
- Placer les plats dans un four doux (120 °C) durant 1 h 30 à 2 h.
- Briser et enfoncer la croûte (le gratin) dans le cassoulet lorsque celle-ci est bien dorée et rajouter un peu de cuisson si nécessaire.
- Recommencer le gratin et le briser une 2ème fois.
- Disposer sur le cassoulet les saucisses côté cru sur le dessus.
- Lorsque les saucisses sont cuites et bien croustillantes, le cassoulet est prêt.