

# LA RECETTE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY

par la Maison Rivière de Castelnaudary

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350 à 400g de haricots blancs secs "lingot",
- 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 (jarret, épaule, poitrine),

## PRÉPARATION

La veille, faire tremper les haricots une nuit dans de l'eau froide.

Le lendemain, jeter cette eau et mettre les haricots dans une casserole avec 3 litres d'eau froide. Porter à ébullition pendant cinq minutes.

Retirer du feu et jeter l'eau.

Préparer le bouillon : mettre dans une casserole 3 litres d'eau non calcaire, les couennes coupées en larges lanières, la carcasse de volaille, les os de porc, les oignons et les carottes. Saler et poivrer. Cuire pendant une heure. Filtrer ce bouillon et récupérer les couennes. Dans ce bouillon filtré, mettre les haricots à cuire jusqu'à ce qu'ils soient souples mais restent entiers (environ une heure).

Pendant la cuisson des haricots, préparer les viandes. Dans une grosse poêle sauteuse, faire dégraisser les morceaux de confit à feu doux, puis les réserver.

Faire rissoler ensuite les morceaux de porc, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et les réserver avec les autres viandes. Garder la graisse qui est au fond de la poêle.

Egoutter les haricots, mais conserver au chaud le bouillon de cuisson. Ajouter aux haricots quelques gousses d'ail et le lard broyés ensemble.

Monter alors le Cassoulet. Dans une cassole, tapisser le fond avec des morceaux de couenne, ajouter un tiers de haricots. Disposer dessus les viandes et encore au dessus, le reste des haricots. Enfoncer ensuite les morceaux de saucisse dans les haricots. Compléter en versant dans la cassole du bouillon chaud qui doit juste couvrir les haricots.

Poivrer au moulin en surface et ajouter une cuillère à soupe de graisse (celle qui a servi à rissoler les viandes).

- au moins 250g de couenne de porc (dont la moitié sera utilisée après cuisson pour le "montage" du Cassoulet),
- un peu de lard salé,
- pour le bouillon, une carcasse de volaille si on l'a d'avance, quelques os de porc, oignons, ail et carottes,
- sel et épices.

Mettre au four à 150/160° (th. 5 ou 6) et laisser cuire deux à trois heures.

Pendant la cuisson, il se formera une croûte marron doré sur le dessus : il faudra l'enfoncer plusieurs fois (sept fois disaient les anciens).

Quand le dessus de haricots vient à sécher, ajouter quelques cuillères de bouillon. Si le Cassoulet a été préparé la veille, il devra être réchauffé au four à 150°, pendant une heure trente environ.

Ne pas oublier d'ajouter un peu de bouillon (ou à défaut, quelques cuillères d'eau).



MAISON DU  
CASSOULET