

CASSOULET

Ingrédients:

500 g de haricots blancs secs
250 g de poitrine fumée
2 cuillerées à soupe de graisse d'oie²
2 carottes, coupées en rondelles
1 oignon entier
2 clous de girofle
1 cuillerée à soupe de persil, haché
1 cuillerée à soupe de basilic, émincé
1 branche de thym¹
2 cuillerées à café de sel
1 cuillerée à café de poivre
500 g de rôti d'agneau
500 g de filet de porc
500 g de saucisses de Toulouse³
2 oignons, coupés en morceaux
2 échalotes, émincées
8 gousses d'ail, écrasées
2-3 tomates, coupées en dés
1 cuillerée à soupe de purée de tomate
miettes de pain



Dans une grande casserole, couvrir les haricots avec de l'eau froide non salée. Faire bouillir pendant 15 mn. Dans une poêle, faire sauter la poitrine pour faire sortir la graisse. L'égoutter. La couper en morceaux et ajouter aux haricots avec le persil, thym et basilic, les carottes et l'oignon entier piqué des clous de girofle. Saler et poivrer avec la moitié du sel et du poivre. Faire mijoter pendant 30 mn.

Faire dorer le porc et puis l'agneau dans une autre casserole dans 2 cuillerées à soupe de graisse d'oie.² Sortir la viande et ajouter les échalotes, les deux autres oignons et l'ail. Enfin ajouter les tomates, la purée de tomate et le reste du sel et du poivre. Remettre la viande et couvrir avec les haricots et la liquide de cuisson. Ajouter de l'eau bouillante si nécessaire pour couvrir les ingrédients. Couvrir la casserole et faire cuire à feu doux 1h.

Sortir la viande et la couper en morceaux. Couper les saucisses en morceaux. Dans une grande casserole allant au four, disposer en couches haricots et viandes. Saupoudrer de miettes de pain. Faire cuire au four doux encore 1h. Pour 10-12 personnes.

ACTIVITÉS

1. Cherchez sur Internet d'autres recettes pour le cassoulet. Pouvez-vous en trouver pour les versions de Castelnau-audary, de Toulouse et de Carcassonne? Quelles sont les différences?
2. Cherchez sur Internet des exemples de saucisses? Quels sont les différents types de saucisses que vous trouvez?
3. Quelle est la différence entre la saucisse et le saucisson?
4. Quelles variétés de haricots trouvez-vous dans votre supermarché? D'où viennent-ils?
5. Connaissez-vous d'autres plats à base de haricots? Pourquoi sont-ils importants à la cuisine?

Notes

¹ Si vous utilisez du thym en poudre, utilisez 1/2 cuillerée à café.

² Il est assez difficile de trouver de la graisse d'oie en commerce. Si vous n'en trouvez pas, faites revenir la poitrine dans une poêle et utiliser cette graisse pour dorer les autres viandes.

³ Si vous ne trouvez pas de saucisses de Toulouse en commerce, vous pouvez substituer des saucisses italiennes.