

# Recette

## LE CASSOULET

### façon Fernande Allard

*Préparation: 30 minutes - Cuisson: 5 heures*  
*Repos : 12 heures*

### *Pour 6 personnes*

- 1 kg de haricot tarbais
- 4 cuisses de canard
- 1 saucisson à l'ail
- 600 g de collier d'agneau
- 300 g de travers de porc
- 300 g de poitrine de porc salée
- 2 saucisses de Toulouse
- 300 g d'oignons
- 120 g de graisse d'oie
- 6 tomates
- 80 g de concentré de tomate
- 2 l de fond blanc
- 1 l de vin blanc
- 4 bouquets garnis
- 90 g de farine

### *Préparation*

La veille, mettez les haricots tarbais à tremper dans une bassine d'eau froide pendant au moins 8 heures.

Le jour même, égouttez-les et mettez-les dans un grand faitout d'eau froide. Épluchez et taillez un oignon en quartiers et ajoutez-le avec le bouquet garni. Laissez cuire 2 à 3 heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Salez et poivrez aux trois quarts de la cuisson seulement.

Faites dessaler la poitrine de porc dans de l'eau fraîche et claire pendant 1h30, puis faites-la cuire dans une eau frémissante pendant environ 1 heure. Détaillez de beaux morceaux et réservez pour la suite.

Pendant ce temps, faites revenir dans trois cocottes différentes le collier d'agneau, les cuisses de canard et le travers de porc coupés en morceaux avec un peu de graisse d'oie. Une fois que tout est bien doré, débarrassez tous les morceaux sur une plaque. Épluchez et ciselez les oignons, répartissez-les dans les trois cocottes puis faites-les revenir dans la même graisse que celle utilisée pour la coloration de la viande. Remettez chaque viande dans leur cocotte respective. Ajoutez le concentré de tomate, les tomates en quartiers, l'ail écrasé, le bouquet garni

et recouvrez de farine pour épaissir la sauce. Mélangez bien, puis déglacez avec le vin blanc. Mouillez avec le fond blanc, portez à frémissement, et laissez cuire 1h30 environ. Les viandes doivent être bien tendres.

### *Dressage*

Lorsque les trois viandes sont cuites, disposez-les dans le fond d'un plat en terre à cassoulet. Ajoutez le saucisson à l'ail découpé en morceaux, les saucisses de Toulouse et la poitrine réservée. Égouttez les haricots, mélangez-les avec les sauces des trois ragoûts réunies puis versez sur la viande. Laissez mijoter au four à 160°C pendant 30 min puis faites gratiner 10 minutes. Servez aussitôt.