

Le CASSOULET de CASTELNAUDARY

(d'après La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 350-400g de haricots secs de type lingot (*du Lauragais de préférence*)
- 2 cuisses de canards ou d'oie confites, coupées en deux
- 4 morceaux de 80g de saucisse pur porc dite "*de Toulouse*"
- 4 morceaux de 50g de viande de porc pris dans le jarret, l'épaule ou la poitrine
- 250g de couenne de porc dont la moitié sera utilisée après cuisson pour le montage du cassoulet.
un peu de lard salé
- 1 carcasse de volaille ou quelques os de porc, des oignons, des carottes

Préparation :

La veille : faire tremper les haricots secs une nuit dans l'eau froide.

Le lendemain :

- Vider cette eau, mettre les haricots dans une casserole avec trois litres d'eau froide et porter à ébullition pendant 5mn. Eteindre le feu, vider l'eau et réserver les haricots.
- Procéder à la préparation du bouillon avec à nouveau 3l d'eau (*non calcaire et de Castelnaudary si possible*), les couennes coupées en larges lanières, une carcasse de volaille si on l'a ou quelques os de porc et, selon votre goût, un peu d'oignons et de carottes. Saler et poivrer *généreusement*.
- Cuire ce bouillon pendant 1 heure puis filtrer ce bouillon et récupérer les couennes.
- Dans ce bouillon filtré mettre les haricots à cuire jusqu'à ce que ceux-ci soient souples mais restent entiers. Pour cela il faut environ 1 heure d'ébullition.
- Dans une grande poêle sauteuse faire dégraisser les morceaux de confit à feu doux puis les réserver.
- Dans la graisse restante faire rissoler les saucisses de Toulouse puis les réserver.
- Faire rissoler les morceaux de porc qui doivent être bien dorés et les réserver avec les autres viandes.
- Egoutter les haricots et conserver le bouillon au chaud. Ajouter aux haricots quelques gousses d'ail et le double en poids de lard salé broyés ensemble.

Montage du Cassoulet :

Pour cela on utilisera le plat creux en terre cuite qui s'appelait "*cassolo*" (aujourd'hui "*La Cassole*") et qui a donné son nom au cassoulet ou à défaut un plat creux en terre cuite allant au four.

- Tapisser le fond de la cassole avec des morceaux de couenne
- Ajouter environ un tiers des haricots
- Disposer les viandes et par dessus verser le reste des haricots
- Disposer les saucisses en les enfonçant dans les haricots le dessus des saucisses devant rester apparent
- Compléter la cassole en versant le bouillon chaud qui doit juste couvrir les haricots
- Poivrer au moulin en surface et ajouter une cuillère à soupe de la graisse de canard ayant servi à rissoler les viandes.

Cuisson :

- Mettre au four à 150/160°C (Th 5/6) et laisser cuire 2 à 3h.
- Pendant la cuisson il se formera sur le dessus de la cassole une croûte marron dorée qu'il faudra enfoncer à 7 reprises.
- Quand le dessus des haricots commence à sécher on ajoutera quelques cuillères de bouillon.

Si vous préparez ce cassoulet la veille, il devra être réchauffé au four à 150°C pendant 1h1/2 avant de servir. Ne pas oublier de rajouter un peu de bouillon ou, à défaut, quelques cuillères d'eau...

Très important !!! Le cassoulet se sert bouillonnant dans la cassole. Servez-le délicatement sans le remuer, il n'en sera que meilleur et n'hésitez pas à en reprendre : *c'est un plat qui vous emportera au paradis de la gastronomie populaire !!*

Et maintenant "**BON APPETIT**"

Les NOT