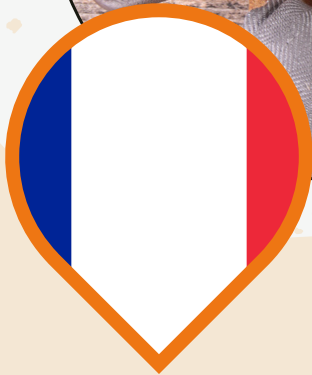


Cuisine internationale

Cassoulet



Spécialité d'Alain

Historique

Le cassoulet est un plat cuisiné principalement dans le sud-ouest de la France. Plusieurs variants locaux existent comme le cassoulet de Toulouse, de Castelnaudary ou de Carcassonne. Grâce à l'essaimage des Français et à la finesse de grands chefs, le cassoulet est désormais cuisiné dans plusieurs pays du monde. Elle figure même parmi les recettes favorites de Ricardo!

L'origine du mot cassoulet vient d'un contenant en terre cuite, « la cassole ».

Bien que cette recette ne soit pas compliquée, elle requiert du temps, de la patience et de l'observation. Réconfortant en automne comme en hiver, ce plat se savoure toute l'année. Ne préparez pas un cassoulet pour une ou deux personnes! C'est un plat à partager et à savourer ensemble.

Ingrédients

Recette pour 6 personnes

- 3 tasses de haricots blancs (750ml)
- 2 branches de céleri coupés en morceaux
- 1 boîte de tomates en dés égouttées (28 oz)
- 2 carottes coupées en morceaux
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 oignon coupé en deux
- 2 oignons hachés
- Persil frais
- 1 bouquet de thym/laurier
- 1 livre de lard tranché épais ou bacon
- 4 saucisses de Toulouse
- 4 cuisses de canard confites
- 1 saucisson rosette ou à l'ail
- 1,5 livre d'échine de porc en morceaux
- Huile d'Olive
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 tasses de vin blanc
- Sel, poivre, et chapelure

Préparation

- 1 Mettez les haricots, l'oignon coupé en deux, le céleri et le lard ou le bacon dans un même plat recouvert avec au moins 5 cm (2po) d'eau et laissez tremper pendant 12 heures (la nuit avant le repas).
- 2 Dans une grande casserole, versez la préparation de haricots en ajoutant de l'eau afin que son niveau se maintienne à 5 cm au-dessus des ingrédients. Faites cuire jusqu'à ébullition, puis recouvrez et laissez cuire doucement pendant 45 minutes. Salez, poivrez et égouttez en conservant l'eau de cuisson. La préparation d'oignon, de céleri et de lard ou bacon peut être jetée.
- 3 Dans une poêle, faites dorer avec l'huile d'olive les saucisses et l'échine de porc. Attention à ne pas trop cuire. Cinq minutes à feu moyen suffit. Préchauffez ensuite le four à 375 F (190 C).
- 4 Dans une grande casserole ou un chaudron en fonte, faites revenir les oignons hachés et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez doucement la farine, le vin blanc ainsi que l'eau de cuisson des haricots. Portez à ébullition et déposez les tranches de saucisson, les cuisses de canard confites, l'échine de porc, les saucisses, le persil et les carottes. Ajoutez sur le dessus les haricots et les tomates égouttées. Mettez au four pendant 3 heures en regardant de temps en temps.
- 5 À la fin, saupoudrez de chapelure et faites cuire pendant 15 minutes au grill — broil.