



CASSOULET

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 4 h

REPOS : 12 h

TEMPS TOTAL : 16 h 25

Il s'agit d'une recette française, surtout localisée dans le sud-ouest, avec des variantes locales. On parle ainsi du cassoulet de Toulouse, de Castelnaudary ou de Carcassonne. Je suis neutre : je ne suis originaire d'aucune de ces villes. Appropriation culturelle ? Peut-être... Mais cette recette est devenue internationale, sans doute grâce à l'essaimage des Français à travers le monde, pas seulement des chefs cuisiniers. Elle est même devenue l'une des recettes favorites de Ricardo. En personne.

La légende place l'origine du cassoulet durant la guerre de Cent Ans où les assiégés confectionnaient de gigantesques ragoûts pour revigorer les combattants.

Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée dite *açòla* en occitan et fabriquée principalement à Issel.

Cette recette n'est pas compliquée, mais elle demande du temps, de la patience et de l'attention. Bref, tout le contraire du fast-food ou des plats tout prêts à mijoter. C'est plutôt un plat réconfortant à savourer en automne ou en hiver, mais on peut bien sûr le préparer toute l'année. Ne préparez pas un cassoulet pour une ou deux personnes ! C'est un plat de partage, et vous risquez même d'en avoir pour vos boîtes à lunch...

INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

La veille

- 3 tasses de haricots blancs (750 ml)
Idéalement des lingots ou des cocos. Pas faciles à trouver partout au Québec : vous pouvez chercher ceux de la ferme Le Goglu, à Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud. Même s'ils ne sont pas d'un blanc pur, ils feront l'affaire. Évitez les haricots pour fèves au lard, qui ne tiennent pas assez la cuisson.
- 1 oignon coupé en deux, piqué de clous de girofle
- 2 branches de céleri coupées en morceaux
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- 1 lb (450 g) de lard tranché épais (ou du bacon)

Le jour même

- 4 saucisses de Toulouse
- 4 cuisses de canard confites
- 1 saucisson rosette ou à l'ail
- 1,5 lb (environ 700 g) d'échine de porc coupée en morceaux
- 1 boîte de tomates en dés égouttées (28 oz)
- 2 carottes coupées en morceaux
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 oignons hachés
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- 2 tasses de vin blanc
- (Optionnel) un peu de sirop d'érable pour une touche interculturelle
- Sel, poivre
- Chapelure
- Persil frais

PRÉPARATION

TREMPAGE Dans un grand plat, déposer les haricots, l'oignon, le céleri, le bouquet garni et le lard. Recouvrir d'au moins 5 cm (2 po) d'eau. Laisser tremper 12 heures (toute la nuit).

CUISSON DES HARICOTS

Verser les haricots et leur préparation dans une grande casserole. Ajouter de l'eau pour maintenir 5 cm au-dessus du mélange. Porter à ébullition, couvrir, puis laisser cuire doucement 45 minutes. Saler, poivrer, puis égoutter en conservant l'eau de cuisson. (Vous pouvez jeter l'oignon, le céleri, le bouquet garni et le lard après cette étape.)

PRÉPARATION DES VIANDES

Dans une poêle, faire dorer les saucisses et l'échine de porc dans un peu d'huile d'olive, environ 5 minutes à feu moyen. Ne pas trop cuire. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

MONTAGE

Dans une cocotte ou un chaudron en fonte, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter la farine, le vin blanc, le sirop d'érable (si utilisé) et l'eau de cuisson des haricots. Porter à ébullition. Ajouter ensuite les tranches de saucisson, les cuisses de canard confites, l'échine de porc, les saucisses, le persil et les carottes. Recouvrir avec les haricots et les tomates égouttées.

CUISSON AU FOUR

Mettre au four pour environ 3 heures. Vérifier de temps à autre : c'est aussi captivant qu'un programme de télévision ! En fin de cuisson, saupoudrer de chapelure et passer sous le gril (broil) pendant 15 minutes pour une belle croûte dorée.