

Cassoulet toulousain au canard confit

pour 6 personnes

INGREDIENTS

- 1 kg de haricots blancs secs
- 500 g de cellier d'agneau
- 300 g d'échine de porc
- 300 g de poitrine fumée ou non (lard)
- 6 saucisses de Toulouse
- 300 g de saucisson à l'ail
- 10 gousses d'ail en chemise
- 1 boîte 4/4 de tomates pelées
- 4 oignons blancs
- 100 g de chapelure
- thym - laurier
- sel - sucre - poivre
- 6 cuisses de canard
- 1 bon bocal de graisse d'oie ou de canard

12 heures avant, saler les cuisses de canard au gros sel. Faire tremper les haricots blancs pendant 2 h, puis cuire départ eau froide pendant 1 h, en salant à mi-cuisson. Ecumer si nécessaire.

Frotter les cuisses de canard pour les débarrasser du surplus de sel et les mettre à confire au moins 2 h dans la graisse d'oie avec un bouquet garni. La cuisson doit être à feu très doux. La cuisson est achevée dès que la cuisse est bien démanchée et que la pointe du couteau ne peine pas à la traverser.

Découper le porc et la poitrine. Les faire revenir, ainsi que l'agneau, dans la graisse d'oie ou du beurre. Bien colorer tous les côtés de la viande. Ajouter les haricots blancs mi-cuits et égouttés, ainsi que l'ail en chemise. Mouiller avec de l'eau bouillante en quantité suffisante pour que le tout baigne bien. Ajouter le bouquet garni et assaisonner un peu. Faire cuire à feu doux 2 h 30 mn environ. Rajouter de l'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Faire sauter les saucisses de Toulouse et réserver. Découper le saucisson à l'ail en tranches et réserver au frais.

Confectionner une sauce tomate avec l'oignon et la boîte de tomates pelées. Cuisson 15 mn.

Saler, poivrer, sucrer et mixer le tout.

Ranger dans une grande terrine allant au four : la viande, les saucisses de Toulouse, le saucisson à l'ail, les haricots avec le jus de cuisson et la sauce tomate.

Saupoudrer d'une bonne couche de chapelure, arroser généreusement de graisse d'oie et gratiner environ 1 h au four à 170 ° en mouillant de temps en temps (7 fois) la croûte dorée d'un peu de jus de cuisson ou graisse d'oie.