

Escale gourmande...

AUBERGE "D'CHEZ EUX"

2, avenue Lowendal - 75007 PARIS



CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Pour 4 personnes :

- 500 g de haricots-maïs secs
- 300 g d'échine de porc
- 2 oignons, une carotte
- une gousse d'ail
- 2 tomates fraîches
- une petite boîte de concentré de tomate
- un bouquet garni
- une saucisse de Toulouse
- 4 cuisses de confit de canard
- chapelure

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 3 h

- Dans une marmite, recouvrir les haricots secs d'eau froide non salée et porter à ébullition. Aux premiers bouillons, égoutter et recommencer l'opération en ajoutant à l'eau de cuisson un oignon planté d'un clou de girofle et la carotte coupée en morceaux. Laisser cuire 1 heure, saler en fin de cuisson.

- Pendant ce temps, faire revenir dans de la graisse d'oie l'échine de porc coupée en morceaux de 30 g. Quand la viande est bien colorée, ajouter un oignon haché, la gousse d'ail et les tomates fraîches. Faire revenir le tout, enlever la matière grasse résiduelle et ajouter le concentré de tomate.
- Remettre à feu vif 5 min, puis mouiller avec de l'eau parfumée par le bouquet garni. Laisser cuire environ 2 heures.
- Cuire la saucisse de Toulouse au four dans un petit fond d'eau pendant 20 min.
- Frotter d'ail une cocotte allant au four, y mettre les haricots égouttés, les morceaux d'échine dans leur sauce, la saucisse coupée en morceaux et les cuisses de confit de canard.
- Donner un bouillon pour réchauffer tous les ingrédients, puis saupoudrer de chapelure et passer au gril pour dorer le cassoulet. Servir bouillant.

Association des Producteurs de Haricots-Maïs du Béarn

64000 PAU - 05 59 84 41 22

SIRET 42281494700020 - APE 911C