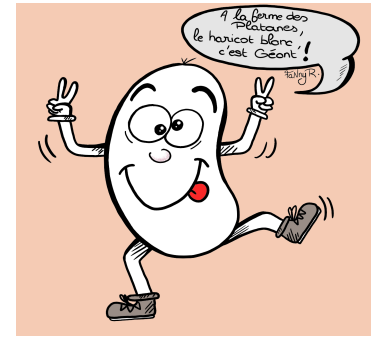


Cassoulet



Pour 8 personnes : 800g de haricots blancs secs
70g de concentré de tomate
4 tranches de lard frais
2 couennes roulées
4 oignons
7 gousses d'ail
4 carottes
une épaule d'agneau désossée coupée en cubes de 3cm de côté
2 jarret de porc demi-sel
3 càs de graisse d'oie ou d'huile d'olive
80cL de bouillon
2 bouquets garnis et thym
sel, poivre

- 1) Verser les haricots blancs dans une grande marmite, couvrir d'eau froide et porter à ébullition..
- 2) Egoutter les haricots, couvrir à nouveau d'eau froide, ajouter les couennes, le lard, le bouquet garni, 2 oignons piqués de clous de girofle, 2 carottes et 4 gousses d'ail ; Laisser cuire une heure à feu modéré.
- 3) Pendant ce temps, dans une cocotte mettre la graisse d'oie à chauffer et faire dorer les cubes d'agneau pendant 15 minutes. Ajouter ensuite 2 oignons et 3 gousses d'ail hachées. Mélanger et laisser cuire 5 minutes ;
- 4) Verser le bouillon, le concentré de tomate, le thym, sel, poivre et laisser cuire une heure.
- 5) Dans une autre casserole remplie d'eau froide, mettre les jarrets, un bouquet garni, un oignon, deux carottes. Laisser cuire deux heures.
- 6) Mettre le four à chauffer à 180°C. Dans un grand plat en terre assez haut allant au four, mettre une bonne couche de haricots blancs cuits puis une couche d'agneau avec son jus puis une nouvelle couche de haricots blancs. Incorporer les jarrets et les couennes. Rajouter une ou deux louches de jus de viande.
- 7) Mettre le plat au four pendant une heure. Lorsqu'une croûte dorée se forme, à l'aide d'une cuillère en bois il faut l'enfoncer à l'intérieur de la préparation. Une nouvelle croûte pourra ainsi se former et à nouveau il faudra l'enfoncer à l'intérieur. Répéter deux à trois fois l'opération.
- 8) Servir directement dans le plat de cuisson.

Source : L'école de cuisine - Les légumes d'hiver
Editions France loisirs