

Cassoulet de Marie-Claire

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1kg500 de haricots
- 5 à 6 oignons
- 3 gousses d'ail
- un bon morceau de couenne
- graisse d'oie du confit ou à défaut, saindoux
- 2 c.à.s. de concentré de tomate
- Sel et poivre
- Thym et laurier
- 8 gros morceaux de mouton
- 8 petits morceaux de confit
- 20 cm de saucisse de Toulouse

Faire tremper les haricots 4 heures pour des lingots, 2 heures pour des tarbais.

Les mettre à cuire dans l'eau froide, et faire chauffer en même temps une autre marmite d'eau. Quand l'eau bout, égoutter les haricots et les mettre dans la 2ème marmite qui doit bouillir aussi. Dans cette dernière, ajouter 2 oignons coupés en deux et 2 ou 3 feuilles de laurier. Laisser bouillir à bouillons moyens jusqu'à ce que les haricots deviennent tendres.

Mettre la couenne à bouillir dans une casserole ; quand elle est tendre, la couper en lamelles.

Faire revenir dans une cocotte 3 ou 4 oignons moyens dans de la graisse d'oie ; quand ils sont bien dorés, y ajouter l'ail écrasé ; faire revenir rapidement puis ajouter le concentré de tomate ; remuer quelques instants et ajouter de l'eau chaude, du thym et du laurier, du sel et du poivre. Faire mijoter à feu doux.

Dans une poêle, faire revenir les morceaux de moutons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, toujours dans de la graisse d'oie ; les égoutter et les mettre dans la cocotte.

Quand les haricots et la couenne sont cuits, les ajouter dans la cocotte. Vérifier l'assaisonnement et le corriger si besoin. Laisser cuire une, deux heures ou plus, à très petit feu. Le cassoulet doit à peine frémir.

Le lendemain, remettre le cassoulet à cuire doucement.

Faire griller la saucisse ; la couper en morceaux.

Faire dorer le confit dans une poêle côté peau d'abord dans beaucoup de graisse, retourner et égoutter. Le couper en morceaux pas trop gros.

Avant que les invités n'arrivent, mettre le confit dans le cassoulet et dessus les saucisses et le tout au four pour le faire dorer. Il faut que la cuillère plantée au fond du plat tienne toute seule.

Accord met et vin :

Je suis une inconditionnelle du Madiran pour accompagner un bon cassoulet mais un Cahors fera aussi l'affaire.