

# CASSOULET DE LOLO POUR 10 MENDIANTS



➤ 1,5 kg de haricots tarbais



➤ 500 gr de tomates fraîches



➤ 6 cuisses de canard confit



➤ 1,3 kg de saucisse de Toulouse



➤ 120 gr de couenne de porc



➤ 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide ou d'olive



➤ 4 oignons épluchés et coupés en D + 4 clous de girofle piqué dans 1/2 oignon



➤ 11 gousses d'ail pelées et hachées-bouquet garni -1 petite pincée de sel & de poivre



➤ 1 petite boîte de concentré de tomate



➤ Chapelure faite maison

\*\_\*\*

## La veille au soir :

- pendant la nuit, faire tremper dans 1 récipient les haricots secs dans de l'eau

## Le jour du repas :

- les bouillir 30 mn dans un grand volume d'eau ; une fois cuit, égouttez-les.
- Faites revenir 10 mn, dans une cuillerée de la graisse de confit des canards et 2 cuillères à soupe d'huile, les tomates et l'oignon haché.
- Au bout de 10 mn, rajouter l'ail.
- Passez ensuite les confits de canard à la poêle à feu très doux, juste pour les dégraisser.
- Faire griller les saucisses après les avoir piquées à la fourchette pour qu'elles évacuent l'eau en cuisant.
- Afin qu'il n'attache pas, tapisser le fond d'une grande cocotte en fonte ou un poêlon en terre cuite, avec la couenne sur toute la surface du récipient. Frotter d'ail tout le tour également.
- Mettre ensuite dedans, les haricots, tomates, concentré de tomates, l'oignon piqué au girofle, ail, couenne et le bouquet garni.
- Poivrez et recouvrez d'eau à hauteur ;
- Faites cuire à feu moyen pendant 1h30.
- Rajouter ensuite à tout cela, les confits entiers et les saucisses coupées en morceaux, le tout enfoui au milieu des haricots. Rajouter de l'eau pour couvrir le tout.
- Faites cuire à nouveau à feu très doux environ 1h.
- Mettre la chapelure dessus, arroser de l'eau si manque de sauce et remettre au four 30 mn pour griller la croûte !
- Servir avec un bon vin rouge et du pain de campagne si vous voulez..... *Bon appétit !!!!!!!*

