

Cassoulet au haricot Tarbais - Revisité.



Confit de canard



Détail



Haricot Tarbais

Le choix des ingrédients est bien sur important. Le haricot qui convient le mieux à ce plat divin est le **haricot Tarbais**. Il est *beurré* à souhait, sa peau est très fine et sa saveur incomparable.

Ingrédients - Convives 4 – Préparation : 30mn – Cuisson haricots : 3*1H – Confit : Chauffer



500g haricot
Tarbais LR



300g tomates
pelées



4 confits de
canard du S. O.



2 saucisses de
Toulouse / Diots



1 saucisson à l'ail
tranché 2 cm



2 càs h. d'olive



4 gousses d'ail



1 oignon et =>



3 clous de girofle



Coulis tomates



Poivre 5 tours



1 bouquet garni



70g lardons fum.



1 càc d'herbes



Graisse de canard

1. **La veille au soir** laissez tremper les haricots secs dans de l'eau pure.
2. **Le lendemain** faites les bouillir 30 minutes dans un grand volume d'eau, puis égouttez-les.
3. Faites revenir 10 min dans une càs de graisse de canard et 2 càs d'huile d'olive, les tomates et l'oignon haché. Au bout de 10mn, ajoutez l'ail émincé pour 5mn.
4. Faites dorer les saucisses (ou les diots de Savoie) ainsi que les lardons. Réservez.
5. Dans une cocotte en fonte ou un poêlon en terre (frotté à l'ail), rajoutez haricots, tomates, coulis, oignon piqué de girofles, ail, lardons et bouquet garni.
6. Rajoutez les herbes, poivrez, remuez et recouvrez d'eau à + 3 cm. Faites cuire 1H.
7. Rajoutez les saucisses entières et saucisson à l'ail coupé en rondelles de 2,5 cm et lardons.
8. Couvrez d'eau, remuez et cuire à feu doux pendant 1H puis laisser refroidir.
9. Répéter cette opération 1 fois de plus en rajoutant de l'eau si nécessaire. Remuez.
10. Faire chauffer le confit de canard dans sa boîte, au bain marie ou au four.
11. Option : Les lardons, saucisses et saucisson à l'ail, font un 2^{ème} plat avec les haricots.
12. Ce n'est plus le vrai cassoulet original de Castelnaudary ! Mais c'est vous « Le Chef »