

# 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



Grisse 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 grasse 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 suite 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. Rajoutez de la chapelure sur le dessus et passez votre cocotte ou votre poêlon au four.
12. Laissez gratiner 10 min au grill du four. Servir chaud.

\* \* \* 03 Mai 2019 – 18 mars 2020 \* \* \*