

RECETTE TRADITIONNELLE DU CASSOULET FRANÇAIS



Plongez dans l'âme du Sud-Ouest de la France ?? avec ce cassoulet traditionnel, un plat généreux, mijoté longuement et chargé d'histoire. On commence par des haricots blancs fondants ?, cuits doucement dans un bouillon parfumé aux herbes ? et aux épices ?. Ils s'accompagnent de viandes savoureuses

Infos

- **Temps de préparation:** 30 mins
- **Temps de cuisson:** 240 mins
- **Portions:** 8

Ingredients

- 1 livre (454 g) de haricots cannellini séchés
- 3 cuillères à soupe (27 g) de sel casher Diamond Crystal ; pour le sel de table, utiliser la moitié de la quantité en volume ou le même poids.
- 5 tasses (1,2 L) de bouillon de poulet non salé, fait maison ou acheté dans le commerce, divisé (voir notes)
- 3 sachets de gélatine non aromatisée (3/4 d'onçe ; 21 g), comme Knox (facultatif, voir notes)
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de graisse de canard (facultatif)
- 8 onces (227 g) de porc salé, coupé en cubes de 3/4 de pouce (environ 1 1/4 tasse)
- 8 onces (227 g) d'épaule de porc désossée, coupée en cubes de 1 pouce
- 4 cuisses de poulet avec peau et os, 4 cuisses de canard fraîches ou 4 cuisses de canard confites préparées

- Poivre noir fraîchement moulu
 - 1 livre (454 g) de saucisse à l'ail (divisée en 2-4 segments, si la saucisse est de grande taille)
 - 1 gros oignon (12 onces ; 340 g), coupé en petits dés (environ 1 1/2 tasse)
 - 1 carotte moyenne (4 onces; 113 g), non pelée et coupée en tronçons de 3 pouces
 - 2 côtes de céleri (6 1/2 onces ; 188 g), coupées en tronçons de 3 pouces
 - 1 tête d'ail entière (80 g)
 - 4 brins de persil plat
 - 2 feuilles de laurier
 - 6 clous de girofle
-

Préparation

Etape 1

Dans un grand bol, recouvrir les haricots de 2,8 litres d'eau et ajouter le sel. Remuer pour mélanger, puis laisser reposer à température ambiante pendant une nuit. Égoutter et rincer les haricots ; mettre de côté.

Etape 2

Régler la grille du four en position médiane inférieure et préchauffer le four à 160°C (325°F). Placer 4 tasses (946 ml) de bouillon dans une grande tasse à mesurer liquide et saupoudrer la gélatine, si elle est utilisée, sur le dessus. Mettre de côté. Dans un grand faitout, chauffer la graisse de canard (si utilisée), le porc salé et l'épaule de porc et cuire à feu vif, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toute la surface, environ 9 minutes (si la graisse de canard n'est pas utilisée, cuire le porc sans matière grasse supplémentaire). À l'aide d'une cuillère à trous, transférer dans un grand bol, en laissant la graisse rendue dans le four hollandais, et mettre de côté.

Etape 3

Assaisonner les cuisses de poulet ou de canard avec du poivre (ne pas ajouter de sel) et placer la peau vers le bas dans le four hollandais. Cuire sans bouger jusqu'à ce que les cuisses soient bien dorées, 6 à 8 minutes. Transférer dans une assiette et laisser refroidir à température ambiante.

Etape 4

Ajouter les saucisses au faitout et les faire cuire, en les tournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, environ 2 minutes de chaque côté. Transférer dans un bol avec le porc salé. Égoutter toute la graisse de la marmite, à l'exception de 2 cuillères à soupe.

Etape 5

Ajouter l'oignon dans le four hollandais et faire cuire, en remuant et en grattant les morceaux brunis au fond de la casserole, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide mais pas brun, soit environ 4 minutes. Ajouter les haricots égouttés, la carotte, le céleri, l'ail, le persil, les feuilles de laurier, les clous de girofle et le mélange de bouillon et de gélatine. Porter à frémissement à feu vif. Réduire à feu doux, couvrir le four hollandais et cuire jusqu'à ce que les haricots soient légèrement ramollis mais gardent leur mordant, environ 20 minutes.

Etape 6

Couvrir le poulet ou le canard refroidi et le mettre au réfrigérateur. À l'aide de pinces, retirer les carottes, le céleri, le persil, les feuilles de laurier et les clous de girofle de la marmite et les jeter. Ajouter le porc et les saucisses à la marmite et remuer pour les incorporer. Les haricots doivent être presque entièrement submergés. Transférer au four et cuire, à découvert, en ajoutant le reste du bouillon (1 tasse, 237 ml) à mi-chemin en le versant délicatement sur le côté de la marmite pour que les haricots restent couverts, jusqu'à ce

qu'une fine croûte se forme sur le dessus, soit environ 1 heure 30 minutes.

Étape 7

Casser la croûte à l'aide d'une cuillère et secouer doucement la marmite pour la redistribuer. Placer le poulet ou le canard dans le four hollandais, côté peau vers le haut. Remettre au four et poursuivre la cuisson, en s'arrêtant pour casser et secouer la croûte toutes les 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit brun foncé et épaisse, soit 1 heure 30 minutes supplémentaires. Servir immédiatement.