



La Recette du mois

FÉVRIER 2024

Cassoulet Maison



Temps de préparation :
1 heure



Temps de cuisson :
3 heures

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

À LA BOUCHERIE DE LA CITÉ-JARDIN :



6 cuisses de confit de canard



3 saucisses de Toulouse



3 saucisses de Montbéliard



200g de lardons

CHEZ VOTRE ÉPICIER :



600g de
haricots
blancs secs



1 oignon
haché



2 gousses
d'ail
émincées



500 gr
de pulpe
de tomate



1 bouquet
garni



Sel et poivre



Persil frais
haché

Les étapes de la Recette :

1

La veille, faites tremper les haricots blancs dans une casserole d'eau froide. Après une nuit, débarrassez l'eau puis faites cuire les haricots pendant environ 40 minutes dans de l'eau ou un bouillon de légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas trop cuits. Égouttez et réservez-les.

2

Pendant ce temps, dans une grande cocotte, faites revenir les morceaux de confit de canard jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez-les et réservez-les.

3

Dans la même cocotte, faites revenir les saucisses de Toulouse, de Montbéliard et les dés de poitrine de porc jusqu'à ce qu'ils soient dorés puis réserver.

4

Ajoutez l'oignon et l'ail, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez la pulpe de tomate, le bouquet garni. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Préchauffez votre four à 170 degrés.

5

Ajoutez les haricots blancs égouttés dans la cocotte et mélangez bien. Placez les cuisses de confit de canard sur le dessus du mélange, pressez-les légèrement dans les haricots.

6

Transférez la cocotte au four préchauffé et laissez cuire pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant. Avant de servir, retirez le bouquet garni et garnissez de persil frais haché

C'est prêt Bon appétit !

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :

 *boucherie_suresnes*

 *Boucherie de la Cité-jardin*