

Cassoulet de Toulouse

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 8 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



3 h 15 min

Temps de repos :



12 h



[imprimer la recette](#)

- 500 g d'épaule de mouton
- 200 g de lard de poitrine
- 1 jarret de porc
- 6 morceaux de saucisses de Toulouse
- 1 saucisson à cuire
- 500 g de haricots blancs
- 100 g de couennes de lard
- 100 g de graisse d'oie
- 4 carottes
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail pilées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

Faites tremper les haricots la veille.

Egouttez-les, et faites-les cuire avec tous les légumes, en les couvrant d'eau froide de 1 h 30 à 2 heures (30 min en autocuiseur), et salez en fin de cuisson.

Coupez le mouton et le lard en morceaux, puis faites-les revenir dans la graisse d'oie avec le jarret de porc et les saucisses piquées à la fourchette.

Ajoutez les carottes, les oignons émincés et l'ail pilé, puis le concentré de tomates et le saucisson.

Mouillez à hauteur de l'eau de cuisson des haricots, et laissez mijoter 1 heure (20 min en autocuiseur).

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans une terrine allant au four, disposez les viandes et les haricots en couches alternées (coupez le saucisson en tranches).

Mouillez de quelques louches de cuisson des viandes, saupoudrez de chapelure, et faites gratiner 10 à 15 min.