**Cassoulet**



Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 500 g de haricots blancs secs
- 2 saucisses de Morteau
- 6 tranches de lard fumé
- 6 manchons de canard confits
- 4 tomates pelées
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d’ail
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 càc de concentré de tomates
- Poivre
- 2L d’eau

Recette :

La veille, faites tremper les haricots blancs dans un saladier rempli d’eau froide. Changez deux fois l’eau. Laissez-les tremper pendant 12h.

Le lendemain, épluchez et coupez les carottes en rondelles. Pelez les oignons et coupez-les en quartier. Piquez les clous de girofle dans les quartiers.

Versez 2 L d’eau dans une cocotte-minute et ajoutez les haricots égouttés, l’ail, le bouquet garni, les quartiers d’oignons et le concentré de tomates.

Fermez la cocotte et laissez cuire pendant 20 mn dès que la vapeur commence à s’échapper.

Pendant ce temps, dans une grande casserole remplie d’eau, faites cuire les saucisses de Morteau pendant 30 mn. Vérifiez la cuisson en plantant une fourchette dans les saucisses.

Dans une poêle, faites griller les manchons de canard. Ils doivent être bien dorés.

Ouvrez la cocotte-minute, ajoutez les tranches de lard fumé, les tomates pelées et les rondelles de carottes. Fermez à nouveau la cocotte-minute et laissez cuire pendant 10 mn dès que la vapeur s’échappe.

Faites retomber la pression, ouvrez la cocotte et versez le tout dans un plat allant au four. Poivrez et rajoutez les saucisses et les manchons de canard.

Faites cuire pendant 20-25 mn à 200°. Le dessus du cassoulet doit être bien grillé.

Conseil : Il n’est pas nécessaire de rajouter du sel, car le lard fumé et les saucisses de Morteau le sont suffisamment.

Variante : Avant d’enfourner le plat au four, saupoudrez le cassoulet de chapelure.

***http://www.evacuisine.fr/***