

Mon cassoulet maison

Savourez l'authenticité avec "Mon Cassoulet Maison". Découvrez une recette traditionnelle, riche en saveurs, où les haricots mijotent avec des morceaux tendres de viande confite. Maîtrisez l'art du cassoulet avec des astuces de préparation et des conseils de cuisson. Plongez dans une expérience culinaire réconfortante, et régalez-vous avec ce plat emblématique revisité à la perfection. Un moment inoubliable entre amis.

Les ingrédients pour la recette :

- [500g d'haricots blancs secs](#)
- [2 oignons](#)
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- [4 gousses d'ail](#)
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- [6 saucisses de toulouse](#)
- [2 carottes](#)
- 100g de graisse de canard
- [200g de saucisson à l'ail](#)
- 100g de chapelure
- [180g de poitrine fumée](#)
- 2 litres d'eau
- 6 manchons de canard confit ou cuisses de canard
- [150g de concassée de tomate](#) ou [8 tomates fraîches](#)

Pour **6** personnes



Recette de www.vision-plaisir.fr

La réalisation de la recette :

Faites tremper les haricots blancs secs dans de l'eau froide la veille. Épluchez les carottes, l'ail et les oignons. Coupez les carottes en rondelles et émincez finement les oignons. Réalisez une concassée de tomates ([recette lien ici](#)) ou coupez les tomates fraîches en cubes si vous préférez.

La poitrine sera coupée en gros lardons, et le saucisson à l'ail en rondelles de 2 millimètres d'épaisseur. Chauffez légèrement les manchons de canard pour ôter l'excédent de graisse.

Dans un grand rondou ou faitout pas trop haut, faites revenir légèrement les saucisses de Toulouse dans un peu de graisse de canard. Réservez-les dans un plat. Faites revenir les gros lardons dans votre récipient de cuisson et réservez-les dans une assiette. Ajoutez un peu de graisse de canard dans votre récipient de cuisson et ajoutez les oignons. Faites-les revenir, assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin. Au bout de 5 minutes, ajoutez les carottes en rondelles et faites-les revenir avec les oignons pendant 5 minutes. Ajoutez les haricots blancs, 2 litres environ d'eau froide, les tomates ou la concassée de tomates. Mettez le feu vif et mélangez. Ajoutez le thym frais, les feuilles de laurier et l'ail entier.

À l'ébullition, laissez cuire sur feu moyen pendant environ 20 minutes. Ajoutez les gros lardons et laissez cuire à nouveau environ 20 minutes. Les haricots blancs doivent être légèrement fermes. Arrêtez la cuisson et ajoutez les rondelles de saucisson à l'ail, en ajoutant légèrement du sel fin. Mélangez délicatement et vérifiez l'assaisonnement. Attention de ne pas trop saler, car les manchons de canard et le saucisson à l'ail contribueront à l'assaisonnement.

Après avoir ajouté le saucisson à l'ail, assaisonnez. Ajoutez les saucisses de Toulouse dans votre plat, enfoncez-les légèrement dans la préparation, puis ajoutez les manchons de canard. Saupoudrez votre plat de chapelure et cuisez au four à 180°C pendant 45 minutes voir 1 heure. Servir très chaud.