

## Recette: Un Cassoulet

Un cassoulet is a southern French white bean and meat stew. It's a very hearty dish that's good on a cold day. Variations exist, but this recipe is a traditional version.

### Les ingrédients

400g de haricots blancs

1 saucisse

4 travers de porc

4 manchons de canard

de l'ail, du thym, et du laurier

des miettes de pain



### La préparation

1. Mettre les haricots à tremper la veille dans l'eau froide.
2. Égoutter les haricots à l'aide d'une passoire, puis les mettre à cuire dans une cocotte. Couvrir les haricots d'eau froide et non-salée. Ajouter 5 gousses d'ail, du thym, et du laurier. Laisser cuire pendant une demi-heure jusqu'à l'ébullition.
3. Pendant le cuisson des haricots, faire griller les travers de porc. Ensuite, dans la même poêle, faire griller la saucisse, et enfin les manchons de canard. Si vous prenez des manchons d'une boîte, nettoyer toute la graisse avant de cuisiner.
4. Mettre le four à préchauffer à 110°C.
5. Pour faire le montage dans la cassole, ajouter une couche d'haricots sans son eau. Pour la prochaine couche, de la viande. Continuer jusqu'au ras de la cassole. Ajouter du sel et du poivre si vous voulez. Ajouter un peu d'eau des haricots.
6. Saupoudrer avec des miettes de pain.
7. Mettre au four pendant 3 heures.