

Recette des Halles



1901-2011
110
ANS

Photos: G. Colson, S.R.



www.narbonne.halles.fr

Powered by
ASSOCIATION
DES ARTISANS ET
COMMERCANTS
DES HALLES

Le Cassoulet de Castelnaudary



Recette officielle de la confrérie
du Cassoulet de Castelnaudary

ne pas jeter sur la voie publique



INGREDIENTS

- 350 à 400 g de haricots secs de type lingot (du Lauragais de préférence)
- 2 cuisses de canard ou d'oie confites.
- 4 morceaux de 80g de saucisse pur porc dite "de Toulouse".
- 4 morceaux de 50g de viande de porc pris dans le jarret, l'épaule ou la poitrine
- 250 g de couenne de porc dont la moitié sera utilisée après cuisson pour le montage.
- Un peu de lard salé
- 1 carcasse de volaille ou quelques os de porc
- des oignons et des carottes



La veille

- Faire tremper les haricots secs une nuit dans l'eau froide.

Le lendemain

- Vider cette eau, mettre les haricots dans une casserole avec 3 litres d'eau froide et porter à ébullition pendant 5 minutes. Eteindre le feu, vider l'eau et réserver les haricots.
- Procéder à la préparation du bouillon avec 3 autres litres d'eau (non calcaire et de Castelnaudary si possible), les couennes coupées en longues lanières, 1 carcasse de volaille (ou des os de porc) et un peu d'oignons et de carottes.
- Saler et poivrer, puis cuire ce bouillon pendant une heure, le filtrer et récupérer les couennes.
- Dans ce bouillon filtré mettre les haricots à cuire jusqu'à ce que ceux-ci soient souples mais restent bien entiers (env. 1h d'ébullition).

Pendant la cuisson des haricots, Préparation des viandes

- Dans une grande poêle sauteuse faire dégraisser les morceaux de confit à feu doux puis les réserver.
- Dans la graisse restante faire rissoler les saucisses et les morceaux de porc qui doivent être bien dorés, puis réserver.
- Egoutter les haricots et conserver le bouillon au chaud.
- Ajouter aux haricots quelques gousses d'ail et le double en poids de lard salé broyés ensemble.

Montage du Cassoulet

- Tapisser le fond de la cassole avec des morceaux de couenne
- Ajouter environ un tiers des haricots
- Disposer les viandes et par dessus verser le reste des haricots
- Disposer les saucisses en les enfonçant dans les haricots (le dessus des saucisses devant rester apparent)
- Compléter la cassole en versant le bouillon chaud qui doit juste couvrir les haricots.
- Poivrer au moulin en surface et ajouter une cuillère à soupe de la graisse de canard ayant servi à rissoler les viandes.

Cuisson

- Mettre au four à 150°/160° et laisser cuire 2 à 3 heures.
- Pendant la cuisson il se formera sur le dessus de la cassole une croûte marron dorée qu'il faudra enfoncer à plusieurs reprises (les anciens disaient 7 fois).
- Quand le dessus des haricots commence à sécher on ajoutera quelques cuillères de bouillon.

Si vous préparez ce cassoulet la veille, il devra être réchauffé au four à 150° pendant une heure avant de servir. Ne pas oublier de rajouter du bouillon au fil du réchauffement, quelques cuillères d'eau.