Cassoulet toulousain aux haricots lingots

Des haricots fondants, des saucisses de Toulouse, une croûte dorée.

Le cassoulet est la fierté du Lauragais, entre Toulouse, Castelnaudary et Carcassonne. Des haricots blancs cuits très lentement avec du lard, de la tomate et des aromates, des saucisses de Toulouse dorées, et une croûte qu'on casse et qu'on enfonce plusieurs fois pendant la cuisson. Il est encore meilleur réchauffé et se congèle très bien.



Pour 6 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 3 h | Moyen

Dans votre pack

Saucisse de Toulouse, 1 kg	1 × sachet de saucisses de Toulouse (1 kg)
Haricots Lingots de France, 500g	550 g
Poitrine de porc Bleu Blanc Cœur	350 g
Oignons	250 g
Carottes	250 g
Tomates n°4	350 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Thym	1 botte
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

1,5 l de bouillon, chapelure, sel, poivre.

Allergènes

Gluten (chapelure), sulfites (saucisse).

La recette

1. La veille, faites tremper les haricots dans l'eau froide.
2. Égouttez-les et faites-les cuire 1 heure dans de l'eau non salée avec l'oignon, la carotte, l'ail, le thym et le laurier.
3. Faites dorer les saucisses et la poitrine en morceaux dans une cocotte.
4. Dans un grand plat en terre, alternez haricots, tomates concassées, poitrine et saucisses, couvrez de bouillon et parsemez de chapelure.
5. Enfournez 2 heures à 150 °C, en cassant la croûte et en l'enfonçant trois fois pendant la cuisson.

Le mot du marchand

Ne salez les haricots qu'en fin de cuisson : salés trop tôt, ils restent durs.

À table avec : *Un Minervois ou un Cahors.*