

## **Cassoulet**

- **Ingrédients:**

- 500 g de haricots blancs secs
- 300 g de saucisses de Toulouse
- 200 g de confit de canard
- 200 g de poitrine de porc
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- Sel et poivre

- **Instructions:**

1. **Faites tremper les haricots blancs dans l'eau froide pendant une nuit.**
2. **Faites revenir l'oignon, les carottes et l'ail émincés.**
3. **Ajoutez les haricots, le concentré de tomate et de l'eau pour couvrir.**
4. **Laissez mijoter 1h, ajoutez les saucisses, le porc et le confit de canard.**
5. **Laissez cuire encore 30 minutes et servez chaud.**