# MION CASSOULET

# Pour 8 personnes préparation 40 mn cuisson 25mn Attente 24H

|  |  |
| --- | --- |
| 600g de haricots tarbais ou lingots | 10 grains de poivre |
| 700g de travers de porc | 4 clous de girofle |
| 200g de d’échine | 1 bouquet garni |
| 500g de saucisse de Toulouse | 1 carotte |
| 2 cuisses de canard confites | 3 gros oignons |
| 1 jarret de porc demi-sel | ½ tête d’ail |
| 60g de jambon sec | 1 c. à soupe de rase de gros sel |
| 100g de lard | 1 c. café de sel fin |
| Quelques couennes de porc |  |

1° Couvrez les haricots d’eau fraîche. Dans un autre récipient, couvrez le jarret d’eau également. Laissez reposer au frais pendant 1 nuit pour les haricots et 3H pour le jarret (changer l’eau des haricots pour éviter la fermentation)

2° Egouttez et rincez le jarret. Placez-le dans une grande cocotte, ajoutez le lard coupé en 4, les couennes, 1 oignon pelé et piqué de clous de girofle, la carotte pelée et coupée en rondelles et le gros sel. Ajoutez le poivre et le bouquet garni.

3° Couvrez d’eau froide à hauteur, portez à ébullition et laissez cuire 1H30 à frémissement et à couvert.

4° Filtrez le bouillon, récupérer le jarret et coupez la viande en gros morceaux, jetez tout le reste. Coupez les travers entre chaque os en morceaux.

5° Hachez très finement le jambon au couteau. Faites dorer les cuisses de canard dans eu grande poêle, côté peau. Quand elles sont bien dorées, égouttez-les.

6° Dans la graisse restante, mettez les travers de porc, l’échine et les saucisses à dorer à feu vif (procéder en plusieurs fois pour éviter l’effet d’ébullition).

7° Pelez et coupez 2 oignons grossièrement, pelez et dégermez les gousses d’ail. Au mixeur, hachez le tout jusqu’à l’obtention d’une purée. Remplacez les viandes par ce hachis et laissez fondre 10mn environ en couvrant d’eau de temps en temps.