

CASSOULET du sud-ouest

Inspiré du livre 50 recettes de famille

2 oignons jaunes
50 gr de graisse de canard
1 clou de girofle
1 carotte
400 gr de tomates concassées
(éventuellement en boîte)
1 canard gras
1 bouquet garni
2 gousses d'ail
1 pincée de sel
poivre moulu
4 saucisses de Toulouse
200 gr de haricots secs (type Tarbais)
(ou 400 gr cuits)
1 c à soupe d'herbes de Provence
2 belles gousses d'ail



LA VEILLE

mettre les haricots à tremper dans une grande quantité d'eau froide

LE LENDEMAIN

Préchauffer le four à 120° (th 4) faire rendre la graisse au canard en le mettant au four au-dessus d'un plat assez grand pendant une heure

Mettre les haricots dans le Varoma avec 1 c à soupe d'herbes de Provinces et 2 gousses d'ail Mettre 1.5 L d'eau dans le bol, poser le varoma sur le couvercle et programmer 60 mn Varoma vit 1

Mettre un oignon dans le bol 5 sec vit 5, Racler les parois Ajouter la graisse de canard et faire revenir 5 mn varoma vit 2.puis les tomates et mixer 5 sec vit 5 Ajouter l'oignon piqué du clou de girofle coupé en 4 , les carottes coupées en tranches épaisses et le bouquet garni, l'ail 100 gr d'eau , sel et poivre disposer les saucisses piquées dans le panier et insérer le panier Ajouter les haricots et canard en morceaux dans le varoma par-dessus les haricots et programmer 40 mn / Varoma / sens inverse / mijotage

Verser dans un plat de service, arroser avec la sauce et garder au chaud dans un four à 140°
laisser reposer au moins 10 mn avant de servir