



# Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

## Cassoulet aux Haricots Tarbais

### Ingrédients pour 8/10 personnes

800g à 1kg de haricots Tarbais  
100g de couenne fraîche  
4 cuisses de canard confites (coupées en 2)  
8 morceaux d'échine ½ sel  
8 morceaux lard ½ sel  
8 petits morceaux de lard demi-set  
1 saucisson à l'ail (300g)  
8 saucisses de Toulouse  
1 boîte de tomates pelées épépinées  
100g de graisse d'oié  
5 oignons, 6 gousses d'ail  
2 bouquets garnis  
1 carotte  
Clous de girofle, poivre et sel  
1 cuillère à soupe de persil haché et 3 cuillères à soupe de chapelure



### Préparation

La veille, faire tremper les haricots (s'ils sont secs) à l'eau froide pendant 12 heures. Il faut 3 fois le volume d'eau. Le lendemain, les égoutter, les mettre dans une marmite sur le feu avec 2,5 litres d'eau salée. Ajouter les couennes, les gousses d'ail entières, un oignon piqué de clous de girofle et la carotte coupée en rondelle et un bouquet garni.

Porter à ébullition et laisser cuire doucement 1h. Egoutter et réserver l'eau de cuisson.

Faire revenir toutes les viandes (Toulouse, lard, échine) dans la graisse d'oié.

Lorsque les viandes sont bien rissolées, ajouter l'ail et les autres oignons hachés, les tomates pelées et épépinées, le deuxième bouquet garni et poivrer.

Mouiller à hauteur avec l'eau des haricots passée au tamis fin.

Couvrir la cocotte et faire cuire 2 heures à feu doux ; 30 minutes avant la fin de la cuisson ajouter le saucisson.

Tapisser le fond d'un grand plat creux en terre avec les couennes, y verser la moitié des haricots, répartir les viandes et le confit et le saucisson coupé en rondelles puis recouvrir avec les haricots restants.

Arroser avec le jus de cuisson des viandes. Saupoudrer de chapelure et de persil.

Faire gratiner à four chaud, thermostat 8 pendant 1heure.

Servir avec un vin de Cahors.

**Bon appétit !...**

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : [saveurslyonnaises@free.fr](mailto:saveurslyonnaises@free.fr)