



Cassoulet de Pâques aux Haricots Tarbais

Temps de préparation : 30 minutes

Temps d'attente : 1 nuit (trempage des Haricots Tarbais)

Temps de cuisson : 4 heures et 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 600 g de Haricots Tarbais secs
- 300 g de tomates concassées en boîte
- 6 saucisses de Toulouse
- 2 souris d'agneau
- 400 g de ventrèche plate
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle
- Sel & poivre du moulin
- Une cuillère à soupe d'huile de tournesol
- Un peu de chapelure (facultatif)

La veille

1. La veille au soir, mettre à tremper les Haricots Tarbais dans 3 fois leur volume d'eau.

Le jour-J

2. Égoutter les Haricots Tarbais et les rincer sous l'eau fraîche. Les placer dans une grosse cocotte et couvrir d'eau froide. Faire cuire pendant 30 minutes à feu moyen. Égoutter.
3. Pendant ce temps, éplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle. Peler les gousses d'ail.
4. Replacer les Haricots Tarbais dans la cocotte. Ajouter les tomates concassées avec l'oignon et les gousses d'ail. Placer le bouquet garni également dans la cocotte. Couvrir d'eau à hauteur. Faire cuire à feu doux pendant 1h30.
5. Pendant ce temps, faire griller les saucisses dans une poêle ainsi que la ventrèche. Les réserver sur une assiette. Ajouter un peu d'huile et faire dorer les souris d'agneau, saler. Réserver.
6. Placer les différentes viandes dans la cocotte en les enfouissant dans les Haricots Tarbais. Ajouter un petit peu d'eau si nécessaire et laisser cuire à feu doux pendant 2 heures.
7. Placer le cassoulet dans un grand plat allant au four (ôter l'oignon, les gousses d'ail et le bouquet garni), poivrer. Saupoudrer de chapelure et placer sous le gril pendant 20 minutes. Servir immédiatement.

Astuce

Pour la version sans chapelure, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
Servir immédiatement.