

CASSOULET MAISON DU WILLIAM J WALTER 440

Populaire, familial, d'origine très ancienne, l'authentique cassoulet, le Cassoulet de Castelnaudary, est aujourd'hui devenu un grand met qui fait la fierté des français du sud de la France. Sa réputation dépasse les frontières.

En voici une version québécoise façon William J. Walter !

Donne environ 11-12 kilos de cassoulet

- 2 sacs de 900 gr. d'haricots blancs type rognon « CLIC »
- 2 oignons hachés finement
- Ail au goût
- 4-5 carottes en brunoise
- 3-4 céleris en brunoise (Il est possible de les remplacer par des légumes congelés pour spaghetti)
- 1 boîte/796 ml de tomates italiennes
- 300 gr. de bacon en dé
- 250 gr de kolbassa en dé
- Thym, origan au goût
- Poivre au goût
- 4 saucisses de Canard cuites et coupées en rondelle
- 4 saucisses de Toulouse cuites et coupées en rondelle
- 2 saucisses Cinq Poivres cuites et coupées en rondelle

JARRET DE PORC

- 1 jarret de porc
- 7-9 tasses d'eau
- 1 feuille de Laurier
- 1 oignon couper en 2
- ½ tasse de bouillon de poulet en poudre dilué dans l'eau chaude

JOUR 1

ÉTAPE 1

Faire tremper les haricots une nuit dans beaucoup d'eau (le double de vos haricots), jetez cette eau après. Bien rincer à l'eau fraîche les haricots et réserver pour l'étape 3.

ÉTAPE 2

Dans une autre casserole faire cuire le jarret de porc dans l'eau avec une feuille de laurier et l'oignon environ 3-4 heures. Plus il cuira longtemps, plus il sera tendre. Réservez votre effiloché de porc au frigo. Incorporer le bouillon de poulet au bouillon du Jarret et mettre au frigo pour la nuit. Dégraissez le bouillon le lendemain matin et réservez pour l'étape 4.

JOUR 2

ÉTAPE 3

Faire cuire les haricots dans de l'eau fraîche de 15-20 minutes haute température. Il est très important d'écumer en court de cuisson. Éliminer à l'aide d'une écumoire ou d'une cuillère, l'écume, les impuretés, la mousse qui se forme à la surface d'u bouillon de la cuisson .

ÉTAPE 4

Dans une rôtissoire électrique ou dans une cocotte allant au four, faites revenir les oignons, bacon, kolbassa, carottes céleris ensemble jusqu'à légère coloration. Intégrer les tomates et les épices. Faire revenir 5-7 minutes. Ajouter les haricots, les saucisses, le jarret de porc effiloché et le bouillon réservez à l'étape 2, bien recouvrir le tout du bouillon. Couvrir et laissez cuire environ 2-3 heures. Au four mettre à 325 degré.

En cours de cuisson, vérifiez si vous avez suffisamment de liquide, y ajoutez du bouillon ou de l'eau au besoin. Poursuivre la cuisson jusqu'à tendreté des haricots.



Ce plat est revisité avec les produits offerts dans les William J Walter. Il est possible d'ajouter des cuisses de canard confites en fin de cuisson. Vous pouvez remplacer le kolbassa par le saucisson à cuire de type de Morteau, disponible avec la Charcuterie du Terroir. Le cassoulet, un régal accompagné d'un vin rouge du Sud Ouest de la France, tel un Cahors, Madiran, Buzet ou Bergerac.