

Cassoulet

- 1/ Trempage
- 2/ 1^{ère} cuisson ^{Saler et poivrer} sans sel - eau froide -
Thym - feu de laurier, 1h - petit bouillon -
20 min avant la fin
- 3/ Préparation sauce -
oignon - ail (1 tête) - feu tomate - clous
charcuterie - bouquet -
- 4/ 2^{ème} cuisson de la sauce -
- 5/ Au four - Chapelure - (arrosée un peu
de graisse + jus de cuisson) à caster 2 à 3 fois.

Pour l'ail: on peut mettre la tête entière
sans éplucher. Vider les gousses au
moment de servir et mélanger aux haricots.