

Le Cassoulet aux Confits de Canard

Ingrédients (pour 3 à 4 personnes)

- 2 cuisses de canard confites **Valette**
- 860 g de haricots blancs cuisinés à la graisse d'oie **Valette**
- 1 jarret de porc salé
- 2 saucisses de Toulouse
- 1 carotte - 1 oignon - 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle - thym - laurier



Faites déssaler la veille le jarret.

Puis le jour même, faites blanchir ensemble le jarret désossé avec l'oignon piqué de 2 clous de girofle, la carotte coupée en 4, le thym et le laurier.

Juste recouvrir d'eau froide et faire bouillir à petit feu pendant 1 heure à 1 heure 30, écumez si besoin.

Faites dorer la saucisse et les confits de canard dans la graisse.

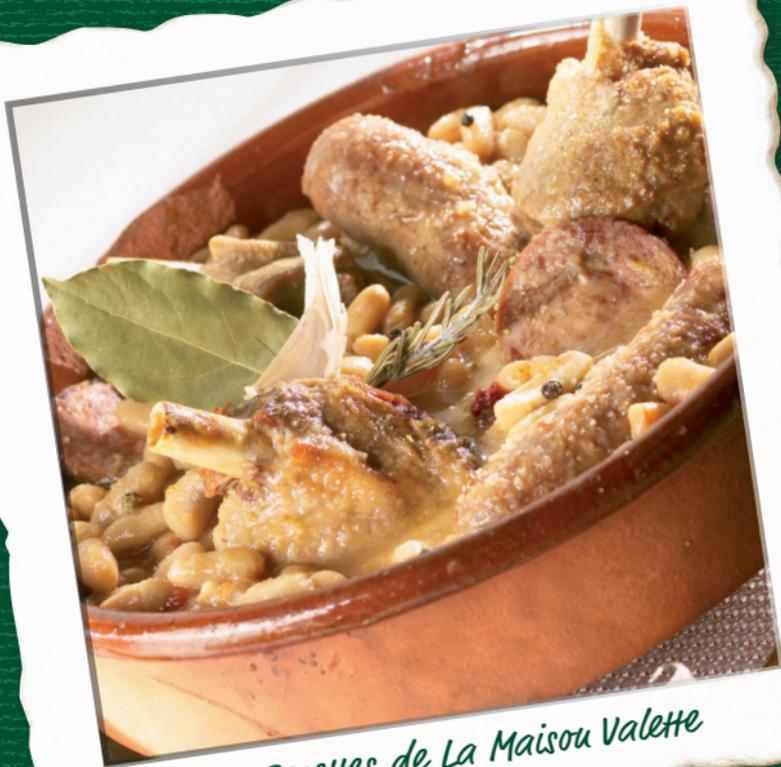
Recouvrez avec les haricots blancs cuisinés à la graisse de canard.

Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Le conseil de Louise Valette : vous pouvez aussi rajouter un peu de chapelure et faire griller votre cassoulet au four quelques minutes.

Le Cassoulet aux Confits de Canard

«Express»



Les Recettes de La Maison Valette

