Cassoulet Express au Cookeo

Confit de canard, saucisse de Toulouse artisanale, lardons et haricots blancs lingots

PRÉPARATION	MODE DORER	SOUS PRESSION	PORTIONS
10 min	5 min	8 min	4 pers.

INGRÉDIENTS REQUIS

- [ ] 800 g de haricots blancs lingots en boîte (poids net égoutté)
- [ ] 4 morceaux de saucisse de Toulouse de 100 g chacun
- [ ] 2 belles cuisses de confit de canard (coupées en deux)
- [ ] 150 g de lardons fumés paysans taillés épais
- [ ] 1 gros oignon jaune piqué d'un clou de girofle & 3 gousses d'ail écrasées
- [ ] 2 cuillères à soupe de concentré de tomates de qualité
- [ ] 200 ml de bouillon de volaille chaud
- [ ] 1 cuillère à soupe de graisse de canard (récupérée du bocal)
- [ ] 1 bouquet garni (feuille de laurier, thym frais)
- [ ] 2 cuillères à soupe de chapelure fine de pain
- [ ] Poivre noir du moulin (inutile de saler, le confit et le lard apportent le sel)

RÉGLAGES COOKEO

Pression : Haute Pression (70 kPa / 115°C)

CONSEIL D'ATELIER

Inutile de resaler : le confit de canard et les lardons apportent tout le sel nécessaire. Terminez par une fine chapelure de pain sous le gril ou Extra Crisp.

INSTRUCTIONS PAS À PAS (5 GESTES CLÉS)

1. **Dorer les viandes**
   Activez le mode Dorer. Faites fondre la cuillère de graisse de canard. Colorez les morceaux de saucisse de Toulouse et les lardons pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez les viandes dans une assiette.

2. **Rissoler la garniture**
   Dans la graisse résiduelle de la cuve, faites suer l'oignon émincé et l'ail écrasé pendant 2 minutes. Déglacez avec 50 ml de bouillon chaud en frottant le fond avec votre spatule.

3. **Assembler les haricots et le confit**
   Ajoutez le concentré de tomates, le reste du bouillon chaud et le bouquet garni. Incorporez les haricots lingots soigneusement rincés et égouttés. Mélangez doucement, puis déposez sur le dessus les morceaux de saucisse, le lard et les cuisses de canard confit côté peau vers le haut.

4. **Cuisson sous pression (8 min)**
   Verrouillez le couvercle du Cookeo. Programmez 8 minutes en Cuisson Sous Pression (ou Cuisson Rapide).

5. **Gratinage et dégustation**
   À la fin de la cuisson, retirez l'oignon piqué et le bouquet garni. Saupoudrez la chapelure blonde. Si vous avez l'Extra Crisp, gratinez 7 à 8 minutes à 200°C, ou passez la cuve sous le gril de votre four. Dégustez bien chaud.

© Cuisine Cookeo • Ne pas jeter sur la voie publique