


# Cassoulet gratiné à la Chapelure Dorée



## Ingrédients

Nombre de portions :

 35 portions

- 500 g de Chapelure Dorée
- 3,5 g de haricots blancs
- 1,7 kg de collier d'agneau
- 35 tranches de poitrines de porc
- 800 g de couenne
- 35 morceaux de confit de canard
- 18 saucisses de Toulouse
- 10 gousses d'ail
- 6 oignons
- 10 carottes
- 4 feuilles de laurier
- Thym
- 1 botte de persil frisé
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 La veille, faire tremper les haricots blancs.
- 2 Préparer un bouillon (carottes, oignons, couenne, thym, laurier, sel, poivre) pour cuire les haricots blancs.
- 3 Découper et faire dorer tous les morceaux de viande dans une sauteuse à l'aide du gras du confit de canard. Ajouter l'ail écrasé et assaisonner.
- 4 Dans les cassoles, utiliser la couenne pour tapisser le fond. Ajouter une partie des haricots blancs, puis recouvrir des cuisse de canard, poitrine et collier.
- 5 Déposer le restant des haricots, terminer par les saucisses. Verser le bouillon par dessus et mettre au four 160°C/2H.
- 6 10 min avant la fin de cuisson, parsemer de Chapelure Dorée associée au persil frais préalablement ciselé.
- 7 Gratiner et servir.