

CASSOULET À LA SAUCISSE DE TOULOUSE ET CONFIT DE CANARD



8 pers.



45 min



4 h



Ingrédients surgelés écomiam

- ♦ 600 g d'haricots blancs surgelés
- ♦ 600 g de saucisse de Toulouse décongelée
- ♦ 150 g de gésiers de canard confits surgelés
- ♦ 250 g de farce à mijoter décongelée
- ♦ 200 g d'effiloché de canard confit décongelé
- ♦ 500 g de bouillon cuisiné de légumes décongelé
- ♦ 250 g carottes en rondelles surgelées
- ♦ 250 g d'oignons blancs émincés surgelés
- ♦ 100 g de palets de tomate de Provence surgelés
- ♦ 100 g de poireaux coupés surgelés

.....

Préparation

- ♦ Enfournez la saucisse de Toulouse environ 30 min à 200 °C. Réservez-la en fin de cuisson. Sans ajout de matière grasse, faites revenir dans une cocotte les gésiers de canard dans leur graisse. Remuez régulièrement pendant 5 min.
- ♦ Ajoutez les oignons, les poireaux, les carottes et les palets de tomate. Mélangez le tout et laissez réduire à feu doux environ 45 min.
- ♦ Lorsqu'il n'y a plus de jus, ajoutez les haricots puis recouvrez du bouillon de légumes.
- ♦ Ajoutez la farce préalablement émincée, ainsi que l'effiloché de canard. Rectifiez l'assaisonnement et mélangez le tout.
- ♦ Après ébullition, diminuez la cuisson sur feu doux et laissez mijoter à couvert pendant 4h. Déposez la saucisse de Toulouse dans la cocotte 5 min avant la fin de la cuisson.

Bon appétit !



écomiam

LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGÉLÉ !