

CASSOULET POUR 8 PERSONNES

1KG de lingots blancs secs
2 saucisses de Morteau
4 saucisses de Montbéliard
1 boîte de tomates pelées
1 fond de jambon
4 tranches de lard fumé d'environ ½ CM d'épaisseur
8 saucisses de Strasbourg
Quelques pommes de terre fermes
1 Gros oignons
2 gousses d'ail
Thym laurier
1 peu d'huile ou de margarine
Facultatif une cuillère de maïzena

La veille faire tremper les haricots dans de l'eau froide pour les faire doubler de volume(environ 3 heures). Faire cuire les haricots dans de l'eau **non salée** avec un peu de laurier.

Faire revenir les oignons et l'ail dans un peu de matière grasse. Ensuite ajouter les saucisses de Montbéliard et de Morteau le lard et le fond de jambon laisser mijoter une dizaine de minutes ajouter ensuite les tomates pelées et les pommes de terre coupées en gros dés le thym et le laurier.

Laisser mijoter 45MN. Arrêter la cuisson.

1 petite heure avant de servir ajouter les haricots saler poivrer à votre convenance. Ajouter une dizaine de minutes avant de servir les saucisses de strasbourg.

Eventuellement ajouter un peu de maïzena délayée dans un peu d'eau si le plat est trop liquide.

BON APPETIT