

LE CASSOULET DE JOSETTE

- Graisse de canard
- Cuisses confites de canard 12 à 1 cuisse par personne
- Saucisse fraîche 50 g par personne
- Coustillous 50 g par personne
- Quelques couennes que l'on aura fait cuire la veille pour qu'elles soient tendres
- 3 oignons
- 6 à 8 gousses d'ail
- Un peu de concentré de tomate
- Sel + poivre + 2 clous de girofle
- Haricots blancs (si secs faire tremper la veille), 1 verre à moutarde par personne



Faire revenir les coustillous et la saucisse dans la graisse de canard, réserver.

Faire cuire l'oignon dans la même casserole, puis ajouter l'ail dont on aura enlevé le germe, coupé en deux et écrasé.

Ajouter le concentré de tomate, les couennes avec leur eau de cuisson, le sel, le poivre, les clous de girofle.

Laisser mijoter au moins trois quarts d'heure. Y ajouter la saucisse.

A part et après les avoir égouttés faire cuire les haricots dans un grand faitout avec de l'eau, du sel et un bouquet garni.