



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CASSOULET LANGUEDOCIEN 570g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4052 Porc avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:40	Cuisson	01:10
		Repos	00:00

Descriptif	Cassoulet languedocien		
Note	ASS		
Coût matière portion HT	2,70	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	2,70	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Mettre les haricots dans une grande casserole, couvrir largement d'eau et porter à ébullition, puis laisser bouillir pendant 5 minutes. Egoutter les haricots, les remettre dans la casserole vide et les couvrir d'eau tiède. Ajouter 1le lard détaillé en petits morceaux, les gousses d'ail pelées, le bouquet garni et l'oignon piqué de clous de girofle. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire doucement à couvert pendant 1 heure. Préchauffer le four à 160. Les haricots doivent être cuits mais encore un peu fermes. Réserver. Poser les portions de confit dans une grande poêle, après avoir retiré la graisse qui les enrobait, et les faire chauffer doucement pour faire fondre le reste de graisse et les faire légèrement dorer. Réserver. Dans la graisse rendue, faire revenir la viande de porc coupée en morceaux. Egoutter ces derniers. Verser une épaisse couche de haricots, avec leur jus et la garniture qu'ils contiennent, dans le fond d'une grande terrine allant au four. Ajouter ensuite une couche de viande, porc et confit. Remplir ainsi la terrine en alternant les ingrédients. Poivrer et saler, puis poser la saucisse roulée. Arroser le tout avec le jus que contient la poêle. Mettre la terrine dans le four à 160C 1 heure en surveillant. Lorsqu'une croûte dorée se forme, l'enfoncer et la laisser se reconstituer. Recommencer cette opération plusieurs fois. La cuisson peut se prolonger sans problème pendant 1 heure encore.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL BLANC - CAT 1 - Frais	2,500	Gramme	2,03	5,07
GIROFLES CLOUS - BTE 320 G	0,100	Gramme	7,33	0,73
HARICOTS LINGOTS - SAC 5000 G	120,000	Gramme		
LARDONS EMINES FUMES - BQ 1000 G - Frais	20,000	Gramme	5,18	103,50
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,100	Gramme	3,06	0,31
MANCHON CANARDS CONFITS 24 - BTE 5/1 4000 G	2,000	Manchon		
OIGNON - CAT 1 - 40-60MM - Frais	15,000	Gramme		
SAUCISSE TOULOUSE CUITE - PCE 120 G - Frais	1,000	Piece		
SAUTE PORC EPAULE S/OS - 60 G- Frais	120,000	Gramme		
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,100	Gramme	3,00	0,30