

La recette illustrée de P. Minouvis : "Le cassoulet de Toulouse"

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **2 (1956)**

Heft 15

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

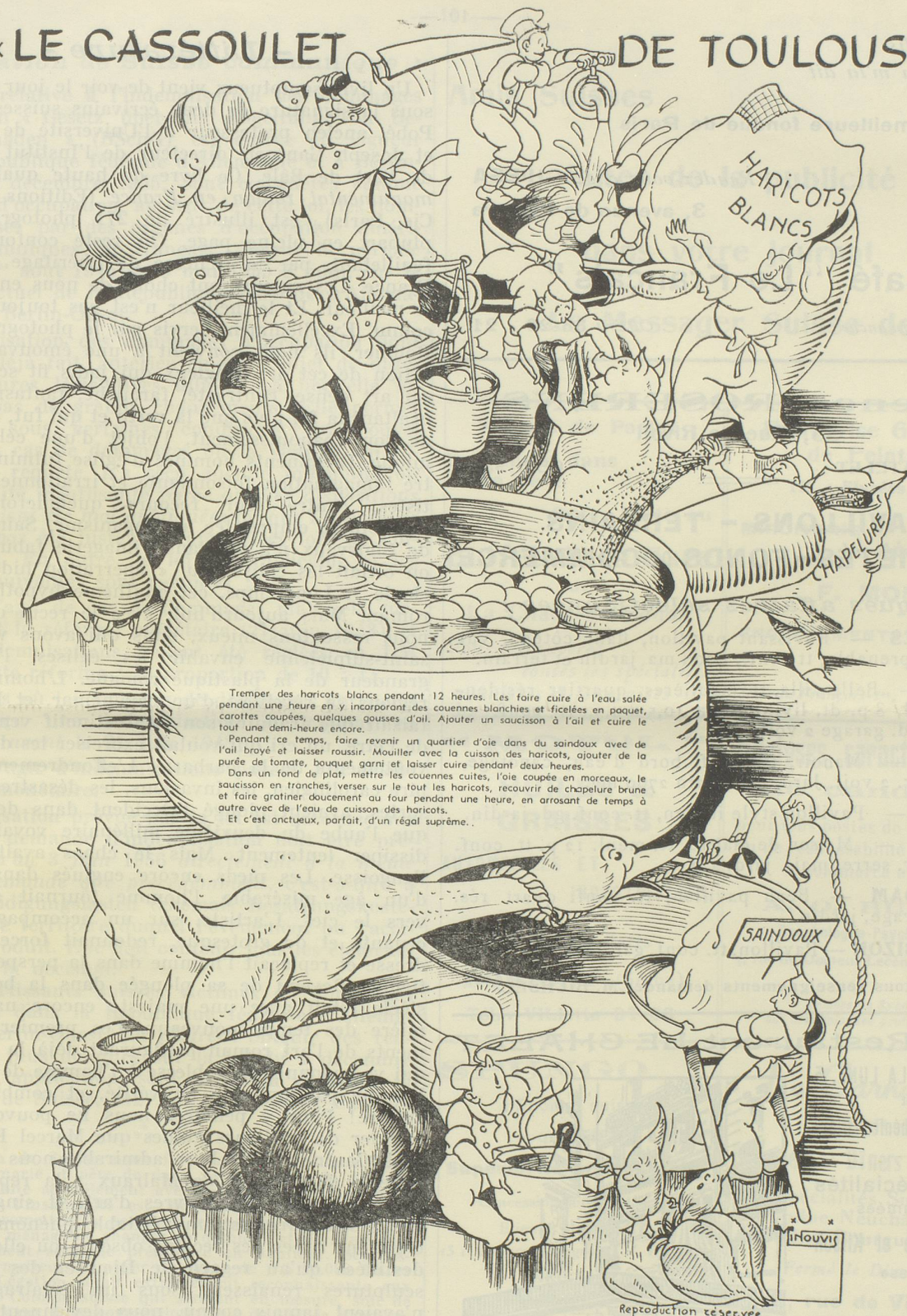
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

« LE CASSOULET DE TOULOUSE »



Tremper des haricots blancs pendant 12 heures. Les faire cuire à l'eau salée pendant une heure en y incorporant des couennes blanchies et ficelées en paquet, carottes coupées, quelques gousses d'ail. Ajouter un saucisson à l'ail et cuire le tout une demi-heure encore.

Pendant ce temps, faire revenir un quartier d'oie dans du saindoux avec de l'ail broyé et laisser roussir. Mouiller avec la cuisson des haricots, ajouter de la purée de tomate, bouquet garni et laisser cuire pendant deux heures.

Dans un fond de plat, mettre les couennes cuites, l'oie coupée en morceaux, le saucisson en tranches, verser sur le tout les haricots, recouvrir de chapelure brune et faire gratiner doucement au four pendant une heure, en arrosant de temps à autre avec de l'eau de cuisson des haricots.

Et c'est onctueux, parfait, d'un régal suprême.

Reproduction réservée

La recette illustrée de P. Minouvis