

## Cassoulet à l'autocuiseur



Plat **Facile**

**Préparation** : 45 mn

**Cuisson** : 86 mn

*Invitez ce bon plat du terroir à votre table !*

### Ingrédients

- 400 g d'épaule d'agneau désossée
- 400 g d'échine de porc
- 200 g de poitrine de porc salée blanchie
- 200 g de couenne de porc coupée en morceaux
- 3 confits de canard
- 1 saucisson à l'ail pelé et coupé en tranches épaisses
- 600 g d'haricots blancs
- 3 tomates
- 2 carottes coupées en tronçons
- 35 cl de vin blanc
- 1 cs de concentré de tomates
- 1 cs de graisse d'oie
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 tête d'ail non pelée
- 1 bouquet garni
- 2 cs d'estragon haché
- chapelure
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 La veille, laissez tremper les haricots blancs dans un grand récipient rempli d'eau.
- 2 Le lendemain, versez 2,5 litres d'eau non salée dans l'autocuiseur. Mettez-y les haricots, les carottes, l'oignon, la poitrine blanchie, le bouquet garni et l'ail. Fermez l'autocuiseur.
- 3 Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 10 minutes. Égouttez alors les haricots, les carottes, la poitrine salée et le bouquet garni.
- 4 Dans l'autocuiseur nettoyé, faites revenir à feu vif l'échine de porc, l'épaule d'agneau et la couenne dans la graisse d'oie. Salez et poivrez. Ajoutez le vin blanc, 50 cl d'eau, les tomates et le concentré, puis remettez les carottes, l'oignon, la poitrine de porc ainsi que le bouquet garni. Salez, poivrez et portez à ébullition. Fermez l'autocuiseur.
- 5 Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 12 minutes. Ajoutez les haricots, les confits et le saucisson à l'ail. Fermez l'autocuiseur.
- 6 Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 13 minutes. Ouvrez et servez.
- 7 Vous pouvez préparer ce plat la veille et, éventuellement, le servir dans un grand plat en terre, le parsemer d'estragon haché et de chapelure puis le laisser gratiner 15 minutes au four à 180°C (th.6).

Proposé par

**SEB**

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

