

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

Kaliméra / il y a dix huit années

[Cassoulet de Castelnaudary](#)

Le Cassoulet doit être préparé dans la poterie locale en argile d'Issel : "la cassole" qui est à l'origine même du nom du plat.

Ingrédients pour 10 personnes :

- Haricots lingots blancs : 800 g
- 6 gousses d'ail
- Coulis de tomate : 250 g
- 2 oignons doux - 1 bouquet garni
- Couenne : 300 g
- Lard salé : 400 g
- Épaule de porc : 600 g (désossée)
- Un petit jarret de porc
- Saucisse coupée en 10 morceaux : 500 g
- Confit de canard ou d'oie: 600g
- 2 cuillères à soupe de graisse d'oie
- Chapelure : 200 g
- Sel et poivre

Préparation :

Mettre les haricots à l'eau froide dans une casserole pendant 5 minutes après ébullition. Ensuite les égoutter. Remettre de l'eau tiède pour les recouvrir. Ajouter les couennes roulées, le lard et l'ail haché finement, le bouquet garni et laisser mijoter deux heures environ. Les haricots doivent être bien cuits mais fermes. Pendant ce temps, chauffer la graisse d'oie dans une poêle et faire dorer modérément le porc coupé en morceaux. Préparer enfin la grande casserole en terre. Frotter avec une gousse d'ail le fond de la cassole. Verser la moitié des haricots, les viandes puis le reste des haricots. Poivrer abondamment. Mettre les saucisses et les confits que vous enfoncez et couvrir avec le jus des haricots et le coulis de tomate délayé. Saler et porter le cassoulet à ébullition sur feu moyen. Saupoudrer de chapelure. Enfourner la cassole et cuire 1 heure et demie jusqu'à la formation d'une croûte uniforme que vous enfoncez. Saupoudrez à nouveau et refaire gratiner pendant 20 minutes et 5 fois ainsi de suite. La dernière doit être bien dorée. Servir très chaud.

Conseil : pendant la cuisson de trois à quatre heures, surveiller et si le cassoulet se dessèche arroser à l'eau chaude sans le noyer.

---

xavier / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

je suis content d'avoir retrouvé la recette...

---

ventejoux / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Bonjour Xavier.

C'est en effet un des plats typiques de l'Occitanie dont Toulouse (haute Garonne) et Castelnaudary (Aude) se

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

disputent la paternité.

C'est un plat hivernal très calorique qui rend très flatulent.

Merci Steph pour l'avatar aqueux !

Edité 1 fois. La dernière correction date de il y a treize années et a été effectuée par ventejoux.

---

giacojp / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Deux jours en 2009 = deux kilos en plus région super j' ai fait le canl du midi avec mon camping car pendant 2 semaines avec deux jours à Castel ( heummmm bon vin aussi )

---

ventejoux / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Je ne savais pas qu'il existait des camping cars amphibies en Belgique et ailleurs...

---

giacojp / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Tu ne perds rien pour attendre toi c'est moi qui te le dit

---

Edité 1 fois. La dernière correction date de il y a treize années et a été effectuée par giacojp.

---

ventejoux / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

---

Tumb / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Si vous passez à Mons, allez manger "Au Pastissou"...

Super bonne cuisine du sud-ouest; Claude et son frère vous proposent notamment le cassoulet Castelnaudary et bien d'autres encore...

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

giacojp / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Ha en voila une bonne idée

---

xavier / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

je me fiche des flatulences, je pense à mon ventre ;-)

---

ventejoyx / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

En Occitan,un pastissou est un coup de poing...

Espérons que ce n 'est pas le coup de barre...

La grand place de Mons est un bien bel endroit,avec son pub Ecossais et son petit singe,et abrite bien des animations pour la Saint Nicolas.

Je crois bien que le bourgmestre est le très introduit Elio di Ruppo...

---

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a treize années et a été effectuée par ventejoyx.

---

jjpé / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

à Carcassonne, les restos de la vieille ville vous le proposent, en plein été, par une chaleur à vous péter une durite.....

---

giacojp / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Oui oui un cassoulet le soir dans la veille ville de Carcassonne aucune difficulté pour descendre vers le camion avec un ventre bien rond.

Stop maintenant je commence à avoir la nostalgie du pays

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

ventejour / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

La Cité de Carcassonne abrite en effet plusieurs restaurants étoilés, et d'autres à la cuisine moins recherchée.

---

Kaliméra / il y a treize années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

giacojp écrivait:

-----

>

>

> Tu ne paire rien pour attendre toi c'est moi qui

> te le dit

Paire de Rois ????

-----

-----

Felix / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

et ou trouver un restaurant servant un bon cassoulet entre Bruxelles et Namur?

-

paimp / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Malheureusement, je ne peux te répondre mais félicitations, ça c'est du déterrage de post!

---

Felix / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

difficile a expliquer, mais ... j'en meurre d'envie.

-

cchris / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Quand l'envie de cassoulet est la, difficile de se satisfaire....

moi c'est pareil, ma chance ? maison de famille dans le tarn et garonne donc je sais qu'en rentrant a la fin de ce mois, on se fait une grosse bouffe tous ensemble avec les produit du pays

sinon dans le coin difficile de te dire un BON resto, je sais qu'il y a qq années on allait regulierement au castelnaudary bdv de l'empereur a charleroi mais je ne sais pas si ca existe tjs ou si c'est le meme cuistot (le patron on s'en fout tant que le cuistot est le meme)

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

jpdjx / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

*...Et si tu t'en faisais un toi-même ???*

*Tout commence par une recherche de bonne recette et ...yapuka !!!*

*Au moins par après, tu auras une référence.*

---

Utilisateur anonyme / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Le mien est excellent, d'après les commentaires de mes potes du CTO, tout comme mon couscous royal ...  
Ainsi que les liquides accompagnants !

---

paimp / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

jpdjx écrivait:

> *...Et si tu t'en faisais un toi-même ???*

> *Tout commence par une recherche de bonne recette*

> *et ...yapuka !!!*

> *Au moins par après, tu auras une référence.*

Oui mais il faut trouver les "vrais produits". Et là, pas facile. Je pense qu'il doit avoir moyen de trouver des semi-conserves artisanales dans des magasins spécialisés.

---

ventejour / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

[\[www.cassoulet.com\]](http://www.cassoulet.com)

---

xavier / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

dommage qu'ils n'expédient qu'en France, j'en aurais bien acheté pour le faire goûter à mon amie ;-)

---

Utilisateur anonyme / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Xavier,

Vas donc faire un saut à la " Ferme de la Tour " à Glimes ( juste à côté de l'Eglise ) Tu aura d'excellentes surprises en matière de produits du Sud-Ouest.

---

xavier / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

merci Jean-Marie ;-)

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

ca sent la prise de poids ;-)

---

xavier / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

le concept de cassoulet dans sa terrine me faisait de l'oeil ;-)

---

aimé / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

cassoulet ? quelle saucisse ? Morteau ?

---

ventejour / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Morteau ! Sacrilège ! Pourquoi pas Strasbourg ou Coblenze pendant que tu y es!

---

cchris / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Saucisse de toulouse !!!!

pour info, j'ai travaillé 6 mois sur Toulouse.

je suis passé de 69kg à 93Kg sur ces 6 mois

donc niveau gastronomie du coin, je crois que j'ai goûté a toutes les recettes possibles

et pour le couscous , saucisse de francfort a la place de la merguez....

---

Edité 2 foi(s). La dernière correction date de il y a douze années et a été effectuée par cchris.

---

xavier / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

bon, ils expédient les conservent en Belgique sans souci

---

cchris / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

[\[www.lesconservesdautrefois.fr\]](http://www.lesconservesdautrefois.fr)

c'est du tres bon produits

le chou farci, les gesiers,

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Cassoulet de Castelnaudary

---

j'en ai la bave qui coule, vivement la fin du mois

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a douze années et a été effectuée par cchris.

---

aimé / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

le site officiel et la recette vin diou

[\[www.ville-castelnaudary.fr\]](http://www.ville-castelnaudary.fr)

---

cchris / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

ehhhh mer.. les gars. ca y est vous m'avez mis en tete de me faire un cassoulet et un chou farci pour souper,...le prob c'est que c'est pas ca que ma femme est en train de preparer

---

p.fichaux / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Nan pas encore la saisons du cassoulet et des choux, koi ke on est pas loin.0

---

ventejour / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Il s 'agit en effet d 'un plat d 'hiver.

---

cchris / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

Y a pas de saisons pour se faire plaisir.

un bon cassoulet à 850-900gr/personne pour finir une bonne journée passée le long de la piscine par 30°. y a que ca de vrai

apres ca une bonne petite promenade dans les chemins caillasseux et un bon gros dodo (avec fenetre ouverte, sinon risque severe de mise sous pression de la chambre)

le pire, c'est que normalement c'est comme ca 5 semaines tous les ans mais pas cette année pour moi...J'envie mon pere...

PS : c'est pas pour rien que je suis à 115Kg c'est pas parce que je suis renvenu par ici que j'ai arreté de manger

Edité 2 foi(s). La dernière correction date de il y a douze années et a été effectuée par cchris.

---

jpdx / il y a douze années

[Re: Cassoulet de Castelnaudary](#)

ventejourx écrivait:

-----  
> Il s 'agit en effet d 'un plat d 'hiver.

*Par ici, c'est de saison (17°C)*

-----  
Cassoulet de Castelnaudary  
-----

-----

---