Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Cassoulet express revisité aux saucisses, haricots blancs & Tomates Séchées en Flocons

Cassoulet express revisité : voici une version rustique et rapide qui garde toute la générosité du plat d’automne. Les saucisses dorées et les haricots blancs tendres s’enrichissent d’un confit d’oignon doux et d’un jus corsé relevé par les Tomates Séchées en Flocons. Ces flocons diffusent une note solaire, légèrement confite et acidulée qui donne de la profondeur au bouillon sans alourdir la préparation. Le résultat est un plat chaleureux, fondant et parfait pour une soirée de semaine ou un repas familial où l’on veut du goût sans passer la journée en cuisine. Sers-le avec un peu de persil frais et une tranche de pain croustillant pour éponger le jus parfumé.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**50 min**	**moyen**

Ingrédients

- 4 saucisses de Toulouse (ou 600 g de saucisses de campagne)
- 600 g de haricots blancs cuits (égouttés si en conserve)
- 2 oignons jaunes moyens, émincés
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe pour réhydrater les flocons
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (ou de vin rouge)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate (optionnel)
- 300 ml de bouillon de volaille (ou de légumes)
- 100 ml de vin blanc sec (optionnel)
- 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym
- 2 cuillères à café de Tomates Séchées en Flocons (≈6 g) + un peu pour servir
- Sel et poivre du moulin
- Persil plat ciselé pour servir
- Pain de campagne pour accompagner

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Tomates Séchées en Flocons

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les Tomates Séchées en Flocons: verse 1 cuillère à soupe d'huile d'olive tiède dans un petit bol, ajoute 2 cuillères à café de flocons et laisse gonfler 5 à 10 minutes pour qu'ils libèrent leurs arômes.

Fais chauffer une grande poêle ou une cocotte à feu moyen-fort. Saisis les saucisses 6 à 8 minutes en les retournant pour qu'elles colorent bien. Retire-les et réserve-les sur une assiette.

Dans la même cocotte, baisse le feu, ajoute le beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Fais revenir les oignons émincés 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser. Ajoute le sucre roux et poursuis 2 minutes.

Ajoute l'ail écrasé, mélange 1 minute, puis incorpore le vinaigre balsamique et, si tu veux, le concentré de tomate. Laisse réduire 1 à 2 minutes pour déglacer et concentrer les saveurs.

Remets les saucisses dans la cocotte, ajoute les haricots blancs, le bouillon, le vin blanc, le laurier et le thym. Porte à petite ébullition puis baisse le feu pour mijoter doucement 20 minutes, à couvert.

À 10 minutes de la fin, verse les flocons réhydratés avec leur huile dans la cocotte, mélange délicatement pour qu'ils se diffusent dans le jus. Goûte, rectifie l'assaisonnement en sel et poivre.

Sers chaud: dispose le cassoulet express dans un plat creux, parsème un peu de flocons secs supplémentaires et du persil ciselé. Accompagne de tranches de pain croustillant pour saucer.

Le conseil des Épices Curieuses

Si tu préfères un plat encore plus fondant, enlève les saucisses en fin de cuisson, écrase légèrement quelques haricots contre la paroi puis remets les saucisses pour 5 minutes. Pour une version plus corsée, remplace la moitié du bouillon par du jus de cuisson réduit.