Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Cassoulet express aux lingots, saucisse fumée & paprika fumé

Cassoulet express aux lingots : un plat qui réchauffe sans passer la journée au four. Les lingots fondent en bouche, la saucisse fumée apporte du caractère et le paprika fumé donne une touche chaleureuse, légèrement sucrée et toastée. La texture est onctueuse grâce aux haricots qui cuisent doucement dans un jus parfumé, tandis que les rondelles de saucisse caramélisent pour créer des accents croustillants. Parfait pour un dîner en famille un soir d'automne ou pour épater des amis pressés. Si tu cherches une idée cadeau utile pour un amateur de cuisine, pense à la Carte Cadeaux Les épices curieuses : elle permet au bénéficiaire de choisir des épices et mélanges pour personnaliser ce cassoulet à son goût.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**60 min**	**facile**

Ingrédients

- 2 boîtes de lingots (2 x 400 g), égouttés et rincés
- 4 saucisses fumées (type Toulouse fumée ou chipolatas fumées), coupées en tronçons
- 1 oignon jaune, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 carottes, coupées en rondelles
- 1 petite branche de céleri (facultatif), émincée
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 400 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym frais ou 1/2 cuillère à café de thym sec
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché (pour finir)
- Sel et poivre du moulin
- Paprika fumé

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Carte Cadeaux Les épices curieuses

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare tous les ingrédients pour gagner du temps: égoutte et rince les lingots, coupe les saucisses, émince l'oignon et les légumes.

Dans une cocotte ou une grande poêle à fond épais, chauffe l'huile d'olive à feu moyen. Ajoute les tronçons de saucisse et fais-les dorer 4 à 5 minutes en les retournant pour obtenir une belle coloration. Réserve-les sur une assiette.

Dans la même cocotte, ajoute l'oignon émincé, les carottes et le céleri. Fais revenir 6 à 8 minutes jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et que les carottes commencent à s'attendrir. Ajoute l'ail en fin de cuisson (1 minute) pour qu'il ne brûle pas.

Remets les saucisses dans la cocotte. Incorpore le concentré de tomates et mélange une minute pour le torréfier légèrement — cela renforce la saveur.

Verse le bouillon, ajoute les lingots égouttés, le thym et la feuille de laurier. Saupoudre le paprika fumé (voir dosage) et poivre. Goûte et ajuste la quantité de sel à ce stade, le bouillon et la saucisse peuvent déjà saler suffisamment.

Porte à frémissement, couvre partiellement et laisse mijoter à feu doux 30 à 35 minutes. Remue de temps en temps pour éviter que ça n'accroche. Le jus doit réduire légèrement et enrober les haricots pour donner une texture onctueuse.

Si tu veux un dessus plus gratiné: transfère la préparation dans un plat allant au four, parsème éventuellement d'une fine chapelure ou d'un peu de fromage râpé, puis passe 8 à 10 minutes sous le gril bien chaud jusqu'à obtenir une légère croûte.

Hors du feu, retire la feuille de laurier et ajuste l'assaisonnement. Parseme de persil plat haché avant de servir chaud, avec un bon pain de campagne pour saucer.

Le conseil des Épices Curieuses

Serre le cassoulet encore un peu liquide: il épaissira en reposant. Pour une cuisson encore plus savoureuse, fais mijoter 10 minutes de plus à feu très doux. Offre une Carte Cadeaux à un amateur de cuisine pour qu'il choisisse d'autres paprikas ou mélanges et personnalise ce plat.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit