

## ***Haricots Blancs Au Confit De Canard***



Nombre de personnes : 2

### **Ingrédients**

500 g de haricots blancs secs - 2 cuisses de canard confites - 2 saucisses fumées - 150 g de lardons - 1 carotte coupée en rondelles - 1 oignon - 3 gousses d'ail émincées - 2 clous de girofle - 1 feuille de laurier - 2 branches de thym - 2 Cuill à soupe de concentré de tomates

### **Préparation**

Faire tremper les haricots pendant 12 heures.

Les rincer puis les mettre dans une cocotte avec le laurier, le thym, un peu de gros sel, l'oignon piqué des clous de girofle coupé en 4, l'ail et les carottes. Mouiller à hauteur et laisser cuire 1 heure à couvert, sur feu moyen. Vérifier en cours de cuisson qu'il ne manque pas d'eau et si nécessaire en rajouter.

Au bout d'une heure, enlever le laurier, les clous de girofle et le thym. Ajouter ensuite le concentré de tomates, les cuisses de confit avec une cuillère à soupe de graisse, les lardons et les saucisses.

Couvrir et laisser cuire encore 45 minutes/1 heure.

Au moment de servir, désosser les cuisses de confit. Disposer le cassoulet dans des plats individuels avec effilochée de confit. On peut également saupoudrer le confit de chapelure et le passer au four.