



**Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary**

<b>Adresse</b>	Maison des Associations - 1, Avenue du Maréchal De Lattre de Tassigny - 11400 Castelnaudary
<b>Sites</b>	<a href="https://www.confrieducassoulet.com/">https://www.confrieducassoulet.com/</a>
<b>Courriel</b>	grandeconfreriecassoulet@orange.fr
<b>Date de création</b>	17/01/1970
<b>Nombre de Membres</b>	
<b>F</b>	
<b>H</b>	
<b>Nombre d'Adoubés</b>	



<b>Grand Maître</b>	Christine LINCOU		06 33 73 95 68	@	grandeconfreriecassoulet@orange.fr
<b>Président</b>				@	
<b>Grand Chambellan</b>	Michel KOEHL			@	
<b>Grand Argentier</b>	Gérard SEMAT			@	

**Historique**  
Castelnaudary, située entre Toulouse et Carcassonne souhaitait promouvoir son divin plat. En l'an 2000, la Grande Confrérie du Cassoulet, le CROC (association regroupant le rugby et le foot chaurien) et la Ville de Castelnaudary ont été les créateurs de la Fête du Cassoulet pour que Castelnaudary honore ainsi son divin plat et soit reconnue comme la capitale mondiale du Cassoulet. Cet événement a connu dès la 2<sup>ème</sup> année un engouement considérable (entre 50 000 et 60 000 personnes sur 3 jours de fête). Avec cette fête, il s'agit de célébrer le cassoulet en offrant la possibilité de le déguster à toute heure, partout dans la ville, dans un cadre hautement festif avec concerts gratuits, bandas, animations nautiques, marchés gourmands, corsos fleuris, village des Pitchouns.



**Un vrai cassoulet de Castelnaudary :** Ingrédients pour 4 bons gourmands, voire très certainement 6 personnes : 450 g de haricots blancs « Lingots secs ».- 1 oignon rouge pour ma part.- 3 petits os à moelle « Porc » ou veau pour ma part.- 300 g de Couenne de porc. - une tranche épaisse de poitrine salée « fumée pour ma part » - 1 carcasse de volaille pour le bouillon ou 2 bouillons de cube « volaille ou bœuf à votre goût » - 4 belles carottes « de différentes couleurs pour ma part en ayant au potager » - 2 cuisses de Canard ou d'Oie confites (coupées en deux), pour moi une belle cuisse fraîche - 350 g de saucisse de Toulouse « au couteau pour ma part » - 1 saucisse de Morteau pour ma part - 250 g de jarret de porc. - 3 grosses gousses d'ail - Herbes et épices : Pour ma part : - 3 feuilles de laurier sauce, 1 petit bouquet d'origan, quelques baies de Sichuan et baies Roses.

**Préparation :** 1) La veille au soir, faire tremper les haricots dans de l'eau froide, rincer avant d'aller vous coucher et recouvrir d'eau. 2) Le lendemain matin, jeter l'eau et mettre les haricots à cuire 1 heure dans un bouillon fait avec trois litres d'eau dans lequel vont mijoter 10 minutes. Les couennes, 1 cuillère à soupe de graisse d'oie, l'oignon rouge coupé en 4, la carcasse de volaille ou les cubes de bouillon, 3 petits os à moelle, les carottes coupées en demis tronçons, la poitrine fumée coupées grossièrement, les baies Roses et de Sichuan. 3) Filtrer ensuite ce bouillon, réserver le, récupérer les couennes pour votre plat de montage et préparer les viandes en les faisant bien dorer dans une grosse cocotte avec 1 belle cuillère à soupe de graisse d'oie. Une fois doré les réserver sur un plat et garder les sucs de cuisson. 4) Les haricots sont égouttés, y ajouter l'ail pressé et les enrober des sucs de la cuisson des viandes. 5) Monter alors le cassoulet. Dans votre plat en terre, tapisser le fond avec de belles bandes de couenne, ajouter 1/3 des haricots environ, disposer dessus les viandes et encore au-dessus les haricots. Enfoncer ensuite les tranches de saucisse de Morteau dans les haricots. 6) Compléter en versant dans le plat du bouillon chaud qui doit recouvrir les haricots. Poivrer au moulin en surface et ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de graisse d'oie (qui servira à rissoler les viandes). 7) Mettre au four à 150° et laisser cuire 3 heures. Pendant la cuisson il se formera une croûte marron dorée sur le dessus. Il faut l'enfoncer plusieurs fois (7 fois disaient les anciens). Quand le dessus des haricots vient à sécher, on ajoute quelques cuillères de bouillon et ce jusqu'à la fin de la cuisson. Je vous souhaite une belle dégustation ! Faites-vous plaisir ... assurément !

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Christine LINCOU		<b>Date</b> 11/06/2021

**Président :** Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire :** Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**