

Zeitschrift: Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber: Le messenger suisse de Paris
Band: 2 (1956)
Heft: 15

Rubrik: La recette illustrée de P. Minouvis : "Le cassoulet de Toulouse"

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

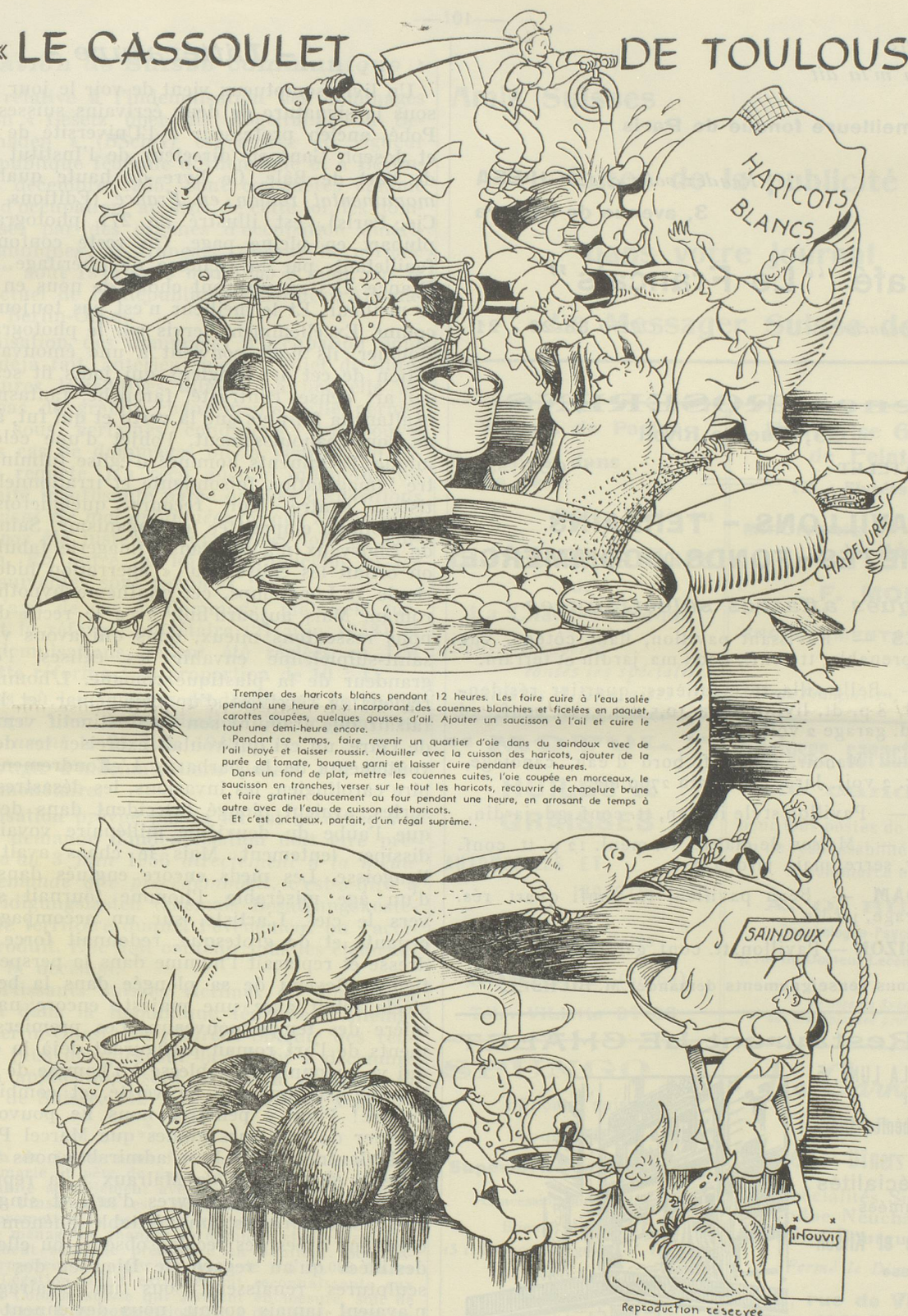
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

« LE CASSOULET DE TOULOUSE »



Tremper des haricots blancs pendant 12 heures. Les faire cuire à l'eau salée pendant une heure en y incorporant des couennes blanchies et ficelées en paquet, carottes coupées, quelques gousses d'ail. Ajouter un saucisson à l'ail et cuire le tout une demi-heure encore.

Pendant ce temps, faire revenir un quartier d'oie dans du saindoux avec de l'ail broyé et laisser roussir. Mouiller avec la cuisson des haricots, ajouter de la purée de tomate, bouquet garni et laisser cuire pendant deux heures.

Dans un fond de plat, mettre les couennes cuites, l'oie coupée en morceaux, le saucisson en tranches, verser sur le tout les haricots, recouvrir de chapelure brune et faire gratiner doucement au four pendant une heure, en arrosant de temps à autre avec de l'eau de cuisson des haricots.

Et c'est onctueux, parfait, d'un régal suprême.

Reproduction réservée

La recette illustrée de P. Minouvis