Cassoulet classique (Bedon Gourmand)

Mon amie Karine a fait cette recette et a adoré!!! Elle m'a dit que ce serait gagnant chez nous! Elle n'avait pas tort!! C'était délicieux! Et je ne serais pas gênée de recevoir avec ce plat.

Ingrédients

- 225 g de saucisses italiennes douces ou équivalent (j'ai mis 4 saucisses cheddar/bacon, miel et ail et italiennes douces)
- 4 hauts de cuisses de poulet désossé sans la peau (j'ai mis 8)
- 1 oignon moyen, haché
- 1 carotte moyenne, hachée
- 1 poireau moyen, haché, partie blanche et vert pâle seulement
- 1 c. à thé d'ail haché
- 1 c. à thé d'échalote, hachée
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1 boîte de 19 oz d'haricots blancs
- 2 c. à soupe de moutarde de grains
- 2 branches de romarin frais
- 1 c. à soupe de sauge fraîche, hachée (j'ai mis 1 c. à thé de sauge séchée)
- 1 c. à soupe de thym frais, haché
- 960 ml de fond de poulet Campbell (j'ai mis 900 ml de bouillon de poulet)

Préparation

1. Faire revenir les saucisses à feu moyen dans une grande poêle à fond épais allant au four ou dans un faitout, retirer les saucisses et les réserver.
2. Faire revenir les morceaux de poulet dans le gras des saucisses; réserver le poulet et vider le gras du faitout, sauf 1 c. à thé.
3. Ajouter l'oignon, la carotte et le poireau et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 minutes environ. Ajouter l'ail et l'échalote et faire sauter 1 minute de plus.
4. Ajouter le vin pour déglacer le faitout, en grattant le fond pour décoller tous les petits morceaux.
5. Remettre le poulet et les saucisses dans le faitout, ajouter les haricots, la moutarde, le romarin, la sauge, le thym et le fond de poulet; faire mijoter. Couvrir et mettre au four à 325F; cuire 2 heures.
6. Sortir du four et laisser reposer 15 minutes.
7. Transférer dans une assiette de service.

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 2 heures
Portions: 4 (j'en ai eu plus!!)

Source: Cuisinez avec Campbell's