



**CASSOULET TOLOUSE STILE**  
**КАСОЛЕ, ТУЛУЗСКИЙ СТИЛЬ**

500 грамм мякоти свинины  
150 грамм свиной копченой грудинки  
250 грамм свиных копченых ребер  
500 грамм утятины – ножки или грудинка  
500 грамм старой телятины или молодой говядины  
500 грамм фасоли белой, крупной  
500 грамм тулузской колбасы  
1 литр бульона  
250 грамм сухого красного вина  
1 столовая ложка помидорной пасты  
1 чайная ложка тимьяна  
1 чайная ложка иголочек розмарина, обязательно не протертого в порошок  
3 лавровых листа  
4 зубчика чеснока  
1 чайная ложка соли  
1 кофейная ложка свежемолотого перца  
1 морковь  
1 луковица  
1 стебель сельдерея  
свиная кожа

На 6 порций

В посуде с глубокими бортами обжарить мелко нарезанную грудинку, после чего ее вынуть и отставить в сторону. На образовавшемся жиру – приблизительно его должно быть не больше двух столовых ложек – обжарить нарезанную кусками мякоть свинины, говядины и ребра. Залить вином, выпарить. Добавить лавровый лист, перец, соль.

Утку запекать на гриле тридцать минут, после чего нарезать на кусочки.

На отдельной сковороде, на капле жира, полученного из грудинки, обжарить на кубики и мелко нарезанный лук, сельдерей и морковь.

В глиняную посуду, натертую чесноком и выстеленную свиной кожей переложить мясо и овощи, добавить, помещенный в чайный заварничек тимьян и розмарин, помидорную пасту, залить бульоном и поставить в духовку, разогретую до 160 градусов. Готовить два часа.

Добавить фасоль и нарезанную на кольца колбасу, готовить еще один час.

Вуаля!

© Ален Панов, 2013