

# Cassoulet d'épaule et collier d'agneau aux lingots du Nord

## Ingrédients pour 8 personnes

- 1,2kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux
- 1,2kg de collier d'agneau coupé en morceaux
- 1kg de haricots blancs type lingot
- 4 c à soupe de concentré de tomates
- 4 grosses tomates
- 4 oignons – 8 gousses d'ail – 300g chapelure- 10cl d'huile d'olive
- Sel, Poivre du moulin

**Préparation : 45mn**

**Repos : 12h Cuisson : 3h**

- La veille, mettre les haricots à tremper dans un grand volume d'eau froide.
- Le lendemain, égouttez et rincez les haricots. Mettez- les dans une casserole avec un oignon épluché, une gousse d'ail entière et épluchée et le bouquet garni. Couvrez largement d'eau froide. Portez à ébullition, laissez cuire 1h à 1h15 sur feu doux.
- Salez, poivrez en fin de cuisson. Egouttez les haricots, rafraîchissez-les rapidement sous l'eau froide. Conservez 1 litre de jus de cuisson des haricots.
- Epluchez et émincez le deuxième oignon et le reste des gousses d'ail.
- Faites saisir les morceaux de viande dans une grande cocotte dans l'huile d'olive, salez, poivrez. Ajoutez l'oignon et l'ail, laissez rissoler 3 mn sur le feu moyen puis ajoutez le concentré de tomates et les tomates lavées et coupées en petits morceaux.
- Versez le jus de cuisson des haricots dans la cocotte, complétez avec de l'eau à hauteur de la viande. Laissez mijoter 1h sur feu moyen.
- Préchauffez le four à 170°C. En fin de cuisson, mélangez les haricots avec la viande puis mettez-les dans un grand plat avec du liquide de cuisson. Saupoudrez la surface de chapelure. Mettez le cassoulet à gratiner 1 h au four : une croute doit se former sur la viande et les haricots. Servez très chaud.