

Cassoulet de moules aux cocos de Paimpol, à la bretonne

Le marché pour 8 personnes

Ouverture des moules	Cocos Paimpol à la bretonne
<ul style="list-style-type: none">- 4 kg de Moules de bouchot de Pénestin- 30 g de beurre- 100 g d'oignons de Roscoff- 100 g d'échalotes grises de l'île de Batz- 3 dl de cidre brut fermier de Bretagne- 2 gousses d'ail rose de Bretagne- Thym frais – laurier frais- Les queues d'une 1/2 botte de persil plat- Poivre blanc du moulin	<p>a) Cuisson des cocos au cidre brut</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 kg de cocos de Paimpol (frais et écosés)- 150 g d'oignons de Roscoff- 100 g de beurre- 4 gousses d'ail rose de Bretagne- Le reste de la bouteille de cidre brut fermier de Bretagne- Le jus de cuisson des moules- Thym frais – laurier frais- Fleur de sel de Guérande- Poivre blanc du moulin <p>b) la garniture à la bretonne</p> <ul style="list-style-type: none">- 800 g de tomates- 100 g d'oignon- 50 g de beurre- Fleur de sel de Guérande- Poivre blanc du moulin
Autres garnitures	Persillade
<ul style="list-style-type: none">- 8 tranches d'andouille de Guémené assez épaisses- 2 grosses saucisses de Bretagne- 2 demis pied de cochon (déjà cuit par votre charcutier si vous êtes pressé)	<ul style="list-style-type: none">- 10 gousses d'ail rose de Bretagne- ½ botte de persil plat haché- 150 g de chapelure (de pain)- 100 g de beurre- Poivre blanc du moulin

Recette

Ouverture des moules

- 1) **Facultativement** (mais conseillé), faire suer au beurre (sans aucune coloration), les échalotes, les oignons hachés
- 2) Ajouter les moules, le cidre brut, le thym, le laurier, le poivre blanc du moulin et les queues de persil
- 3) Ouvrir rapidement à couvert en plein feu en les faisant sauter délicatement de temps en temps
- 4) **Arrêter la cuisson dès qu'elles sont ouvertes**
- 5) A la fin de la cuisson des moules, à l'aide d'une écumoire, décanter les moules dans un autre récipient et filtrer le jus
- 6) Décortiquer complètement les moules et les réserver

Garniture à la Bretonne (fondue de tomates fortement « oignonnée »)

- 1) Faire suer au beurre les oignons hachés.
- 2) Adjoindre l'ail haché et faire chauffer quelques secondes.
- 3) Ajouter les tomates coupées en petits dés (*préalablement émondées, épluchées et épépinées*)
- 4) Ajouter thym et laurier frais, sel et poivre
- 5) Cuire 5 minutes. Ôter thym et laurier.

Autre garniture

a) Les pieds de cochon

- 1) Cuire les 1/2 pieds de cochon (de préférence ½ sel) dans peu d'eau avec une petite garniture aromatique (oignon, carotte, céleri, ail, thym, laurier, clous de giroflles) pendant 2 heures et demie à 3 heures.

Ou Si vous les avez achetés déjà cuits chez votre charcutier, les faire réchauffer doucement au four à micro-ondes pendant quelques minutes (pour les ramollir).

- 2) Désosser complètement et les couper en petits morceaux de ½ cm environ, quand ils sont encore chauds

b) Les saucisses

- 1) Piquer les saucisses et les faire pocher (sans ébullition) pendant 5 minutes à l'eau (départ à l'eau bouillante)

Nota : *Ce jus de cuisson peut ensuite servir de complément de mouillement pour la cuisson des cocos*

- 2) Faire colorer les saucisses à la poêle dans très peu de beurre

- 3) Couper chaque saucisse en 8 tronçons et les réserver

Cassoulet de moules aux cocos de Paimpol, à la bretonne

Cuisson des cocos (demi-secs) au cidre brut

- 1) Faire suer au beurre les oignons hachés
- 2) Ajouter les cocos de Paimpol et les faire chauffer doucement pendant quelques minutes en remuant souvent.
Nota : cette opération a pour but de coaguler et renforcer l'enveloppe cellulosique des cocos pour limiter et retarder leur hydratation, afin d'éviter qu'ils se défassent.
- 3) Ajouter l'ail haché et faire chauffer quelques secondes
- 4) Mouiller à hauteur avec le cidre brut restant et, si besoin, compléter avec du jus de cuisson des saucisses (ou de l'eau).
- 5) Porter rapidement à ébullition
- 6) Ajouter le thym et laurier frais
- 7) Cuire à petite ébullition, à demi couvert pendant 15 minutes environ. Si besoin, maintenir le niveau de mouillement avec un peu d'eau.
Nota : le temps de cuisson des légumes demi-secs est difficile à préciser, il dépend de nombreux paramètres (variété, grosseur des grains, fraîcheur, opération de chauffage décrite plus haut, etc.). Certains, en tout début de saison cuisent en 20 minutes).
- 8) A mi-cuisson, ajouter le sel (*attention, le jus de moules, qui sera ajouté plus tard, est naturellement salé !*)
- 9) Cuire encore 15 minutes environ en les tenant un peu fermes

Finition des cocos à la Bretonne

- 10) Égoutter les cocos dans la fondue de tomates.
- 11) Ajouter le jus de moules (filtré) et, si besoin, un peu de jus de cuisson des cocos (à peine à hauteur). *La consistance ne doit pas être ni trop liée (ni trop liquide) : les cocos doivent subir une fin de cuisson, (après le montage du cassoulet), pendant laquelle ils absorberont un peu de liquide et finiront de gonfler.*
- 12) Adjoindre les pieds de cochon coupés en petits morceaux
- 13) Cuire quelques minutes. Tenir les cocos un peu fermes !
- 14) Goutter et rectifier l'assaisonnement si besoin

Montage du cassoulet de moules

- 15) Répartir la moitié des cocos à la bretonne dans un ou plusieurs plats à gratin
- 16) Disposer dessus (en rangées ou en les alternant : pour faciliter le service) les tronçons de saucisses et les tranches d'andouille.
- 17) Répartir le reste des cocos à la surface
- 18) Enfourner à four moyen (150°C, Th 5-6) pendant 30 minutes environ en surveillant l'évaporation.
- 19) Si besoin, ajouter quelques cuillerées de jus de cuisson des saucisses

Finition du cassoulet (2 méthodes possibles)

Persillade

- 20) Mélanger ensemble l'ail haché, le persil haché et la chapelure.
 - 21) Au dernier moment, faire chauffer assez vivement le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne mousseux
 - 22) Ajouter la persillade et faire chauffer vivement en remuant constamment
- a) **1^{ère} méthode : la préférée** (en petites quantités)
- 23) Ajouter les moules (décortiquées) dans cette persillade brûlante et faire chauffer rapidement en plein feu
 - 24) Répartir sur les cocos sortant du four
 - 25) Servir aussitôt
- b) **2^{ème} méthode : pratique**
- 23 bis) Ajouter les moules (décortiquées) sur les cocos sortant du four
 - 24 bis) Répartir la persillade brûlante sur toute la surface des moules
 - 25 bis) Remettre au four 5 minutes avant de servir