



AUBERGE DU DOMINICAIN

14, Avenue du Lauragais

11290 MONTREAL

Tel. 04.68.76.31.10. Fax. 04.68.76.32.09

Mail. Auberge-du-dominicain@wanadoo.fr

SUR LA ROUTE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY...

...A 17 km de Carcassonne en allant vers Montségur, vous passez à **Montréal de l'Aude**. Au pied de la Collégiale, sur la promenade ombragée, dans un ancien affenage, André, Isabelle ORTA et leurs filles, vous accueillent dans le cadre agréable de **L'AUBERGE DU DOMINICAIN**.

Dans cette auberge, au charme rustique et authentique, vous dégusterez au gré des saisons, les meilleurs produits des terroirs de l'**Aude Pays Cathare**. Au travers d'une cuisine familiale et de tradition, vous y découvrirez des recettes locales et ancestrales accompagnées des meilleurs crus de la région.

Il en est ainsi du Cassoulet de Castelnaudary qui s'inscrit dans **les routes gourmandes du Pays Cathare**.

Pour se conformer au terroir et à la tradition, il faut une cassole, cette poterie locale du Lauragais et avant tout le choix du haricot: le lingot de préférence.

Les exigences de la **charte qualité** signée par les restaurateurs membres de la **Route du Cassoulet de Castelnaudary**, dont **L'Auberge du Dominicain**, garantit:

- la provenance des produits qui ont servi à l'élaboration du Cassoulet, en l'occurrence celle du haricot de Castelnaudary, marqué Pays Cathare,
- en même temps que l'usage de la cassole, poterie traditionnelle du Lauragais.

L'Auberge du Dominicain, organise régulièrement des stages de cuisine afin d'apprendre les secrets du véritable Cassoulet de Castelnaudary dont la recette se décline ainsi:

Après avoir trempé préalablement quelques heures les haricots dans l'eau froide, les faire blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante. Dans un pot, appelé « l'oulo », où cuisent les couennes coupées en morceaux assez larges, un oignon piqué de 2 clous de girofle, une carotte et un bouquet garni.

Délayez une pommade composée de lard et d'ail finement hachés. Plongez les haricots tièdes et laissez cuire 2 heures environ à très faible ébullition pour conserver les haricots parfaitement intacts. Dégraissez les confits d'oie ou de canard dans une poêle et y faire rissoler jarret et épaule de porc coupés en morceaux.

Videz alors dans la cassole une couche de haricots, une assise de viande, une couche de haricots et déposez en spirale dessus, légèrement enfoncée la saucisse fraîche revenue à part. Arrosez toute la surface avec le jus encore bouillant, recueilli dans la poêle et le plat.

Mettez la cassole ainsi apprêtée au four jusqu'à ce qu'une croûte uniforme se forme, crevez la croûte et laissez la se reformer.

La tradition, veut que la croûte soit crevée sept fois.

Ne pas oublier non plus le « **duo de talents** » que constituent les vins de la Malepère et le Cassoulet de Castelnaudary.

L'Auberge du Dominicain vous recommande très particulièrement l'AOC Malepère du **Domaine Rose et Paul** dirigé par Gilles FOUSSAT à Arzens.

Gilles représente la cinquième génération de vigneron de la Malepère, ayant succédé à **Rose et Paul FOUSSAT**. En devenant acteur et en créant ses produits à l'image de sa personnalité, l'engagement de Gilles FOUSSAT, se fait sur le terrain et sur votre table.