



## Nos recettes téléchargeables

### Toute l'année

Préparation: 15 mn  
Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 magret de canard séché
- 1 cou de canard farci
- 6 gésiers confits
- 200g de fritons
- Assortiment de salades
- 2 cuillères à café de graisse de canard
- Huile d'olive
- Vinaigre de framboise

### Salade Gaseonne

Disposez sur chaque assiette quelques feuilles de salades mélangées. Assaisonnez avec 2 cuillérées à café d'huile d'olive et un peu de vinaigre de framboise. Ajoutez du sel et du poivre. Coupez le cou du canard en tranches, le magrets et les gésiers en fines lamelles.

Disposez sur chaque assiette les tranches de magret et de cou farci. Ajoutez les fritons.

Faites revenir les gésiers pendant 5 mn dans une poêle avec la graisse de canard. Lorsque les gésiers sont bien chauds, disposez les dans chaque assiette.

Servez sans attendre !

Le petit conseil gourmand :

Vous pouvez ajouter pour chacun de vos convives, une tranche de foie gras mi-cuit sur une tranche de bon pain de campagne grillé.

### Été

Préparation: 20 mn  
Pour 6 personnes  
Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 8 escalopes de foie gras de canard (env. 400g)
- 1 ou 2 échalotes
- 2 ou 3 pêches
- 1 orange pressée
- Floc de Gascogne blanc
- 500g de tagliatelles
- 1 noix de beurre
- 3 ou 4 cuillérées à café de bouillon de volailles
- Sel et poivre

### Tagliatelles au foie gras

Faites cuire les tagliatelles et mettez les de côté après les avoir égouttées. Ajoutez une noix de beurre.

Faites revenir les échalotes, dorez les pêches coupées en lamelles. Rajoutez le jus de l'orange pressée. Laissez mijoter. Rajoutez le bouillon de volaille. Salez et poivrez.

Dans une poêle, faites revenir le foie gras de canard en lamelles.

Enlevez la graisse. Déglacez avec le floc de Gascogne.

Mélangez le foie gras et la sauce aux pêches.

Servez les tagliatelles avec la sauce au foie gras de canard.

## *Courgettes au merguez de poulet*

Préparation: 5 mn  
Pour 4 personnes  
Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

- 4 courgettes
- 8 merguez
- Crème fraîche
- Gruyère râpé

Couper les courgettes dans le sens de la longueur, les creuser. Déposer à l'intérieur une merguez de poulet, arroser de crème fraîche et saupoudrer de gruyère râpé.

Mettre à four doux pendant environs 45 mn

## *Terrine de foie gras aux figues*

- Séparer les 2 lobes du foie
- Enlever l'emplacement du fiel (partie verte)  
(enlever éventuellement la plus grosse veine)
- Badigeonner les 2 lobes avec de l'Armagnac

Bien «tasser» 1 lobe au fond de la terrine, saler et poivrer (normalement), mettre dessus 1 couche de confiture de figue (avec des figues entières), mettre le 2ème lobe de foie, bien «tasser», saler et poivrer, fermer la terrine(en terre ou en porcelaine) avec le couvercle et laisser cuire 35 à 45 mn à 180/200°.

Laisser refroidir avant de mettre au frigo (environs 24h au frigo). Sortir au moins 1/2 heure avant de la manger.

Bon appétit !

## *Le foie gras poêlé de Françoise*

De préférence, prenez un ananas frais que vous coupez en tranche très fines.

Préparez un caramel dans votre poêle avec du sucre et de l'eau (ou du jus d'ananas si il est en boîte), quand il est prêt, faites y revenir les tranches d'ananas des 2 côtés et disposer sur un plat ou des assiettes individuelles que vous réservez au chaud.

Faire des escalopes de foie gras (100g par personne / au moins 1,5 à 2 cm d'épaisseur). Dans une poêle, faire un caramel avec du sucre et du vinaigre de xérès et saisissez vos escalopes de foie de chaque côté rapidement.

Disposez sur les tranches d'ananas et servez immédiatement. Un conseil, mettez le foie à cuire quand les invités sont installés à tables. Servir de préférence avec un vin blanc moelleux type Tariquet.

## *Pot au feu de canard*

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 carottes
- 2 poireaux
- 2 navets
- 4 pommes de terre
- 4 cuisses confits
- 4 manchons confits
- 4 cous confits

Faire cuire la soupe avec les légumes et le confit doucement environ 1h30. Retirer le confit, enlever la peau et effiloche la viande.

Servir en mettant les légumes au fond de l'assiette, avec la viande éfilochée, une tranche de pain de campagne grillé et arroser le tout avec le bouillon très chaud.

*Bientôt de nouvelles recettes !*