

Atelier canards gras

Je détaille ici la préparation pour 9 canards, du coup, ça peut paraître fastidieux, même si à plusieurs mains, finalement, ça ne l'est pas.

J'avais réalisé la même préparation avec 1 seul canard la première fois en appart, un faitout avait remplacé la bassine pour la cuisson et j'avais stérilisé à la cocotte. C'est tout à fait faisable pour un canard, on peut même ne faire que les cuisses!

Matériel :

2 bassines à gras

1 stérilisateur (2 c'est le top)

2 trépieds gaz + 2 bouteilles de gaz (vérifiez avant hein, l'expérience^^)

Des torchons, des draps auxquels vous ne tenez pas (pour s'essuyer les mains, mais aussi pour caler les bocaux dans le stérilisateur)

Briques ou grosses pierres pour caler les bocaux

1 ou 2 écumoirs

Sachets congélateur pour foies et magrets

Couteaux – spatules - chinois – planches à découper – des saladiers – sopalin

1 sécateur pour couper les pilons des cuisses pour qu'elles rentrent dans les bocaux, et couper les cous

Des sacs poubelle

des bocaux :

1L ou 750 ml pour cuisses et ailerons

200ml ou 350ml pour fritons, gésiers, cous et foies

De la bonne humeur, des potes, du café, des bières etc... 😊

Ingrédients :

1 / Des canards gras

Je demande découpés, un réel gain de temps : cuisses, magrets, ailerons, gésiers, foies, cœurs, gésiers, cous, carcasses (appelées aussi les demoiselles ^^)

2/ Pour les fritons : 3 demoiselles supplémentaires + 1 magret (déclassé)

3/ De la graisse de canard en plus, de la vraie hein, pas en pot : 3 poches (au marché si besoin)

Et aussi :

Gros sel (beaucoup, je prends un seau) – laurier feuilles - poivre en grain – clou de girofle – persil – sel et poivre – des épices pour les foies et les fritons (4 épices, Espelette, etc...)

Les étapes

Jour 1

1 / Saler les morceaux à savoir : cuisses, ailerons, gésiers

Je ne mets pas les magrets : je les congèle ou je fais directement un magret séché (fin pdf)

Dans une bassine, mettre successivement par couches les morceaux de viande, le gros sel, du laurier, des branches de persil, des grains de poivre (recouvrir à chaque fois complètement de gros sel).

Laisser reposer jusqu'au lendemain.

2/ **Les carcasses** : Ebouillanter les carcasses pendant 3 heures dans de l'eau

!!! Pensez à enlever les aiguillettes et les réserver avec les cœurs au frigo pour le soir

3/ Préparer la graisse : Couper la graisse en petit morceaux. Réserver dans des saladiers jusqu'au lendemain

4/ Les fritons : couper les magrets en petits morceaux, émietter la chair des carcasses et couper également très menu menu. Filmer et réserver le tout jusqu'au lendemain au frigo ou au garage.

5/ Les foies gras : je congèle pour ma part mais si vous voulez faire des bocaux, la recette est à la fin du pdf

6/ Prenez l'apéro bien mérité et faire un petit gueuleton avec les aiguillettes et les cœurs en persillade avec des tagliatelles fraîches ou un gratin dauphinois et un canon de rouge!

Le lendemain

1/ Faire fondre les morceaux de graisse - ajouter un verre d'eau par canard.

2/ Les grattons : Lorsque la graisse est fondue, récupérer les grattons (la peau). Les faire frire à la poêle, égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sel et poivre... De vrais bonbons!

3/ Faire cuire toute la viande : Mettre tout dans les bassines : cuisses, manchons, cous, et viandes à friton (réservée la veille), gésiers...

Faire cuire pendant 1 heure à partir de l'ébullition.

4/Pendant ce temps, ébouillanter et sécher les bocaux. (le lave-vaisselle c'est nickel)

5/ Après cuisson, récupérer les morceaux de viande :

- D'un côté les morceaux, cuisses, ailes, gésiers, cous dans une bassine
- Et de l'autre la viande à fritons dans un saladier récupérés à l'aide d'un écumoire

Laisser refroidir

6 / Mise en bocal

La viande : Mettre les morceaux de viande en bocal et ajouter une louche de graisse (il faut que ça arrive à moitié du bocal). Essuyer les bords des bocaux avec un chiffon propre pour ne pas louper la stérilisation

Les fritons : bien essorer après cuisson, et bien tasser dans les pots pour changer l'air.

7/ La stérilisation

Dans le stérilisateur, déposer et entourer les bocaux avec un chiffon propre et poser un poids pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent.

La cuisson pour viande et fritons : 1h à 100°C

8/ **Filter la graisse** dans un chinois et mettre la graisse dans des pots (à confiture, pas besoin de stériliser). Vous pouvez distribuer aux copains, collègues, famille... *Je la garde un an au frais pour la cuisson des patates sautées, des œufs au plat...*

9/ Sortir les bocaux du stérilisateur après refroidissement (ou à chaud mais ça brûle ...) et ne vérifier la stérilisation que le lendemain !

10/ Voilou, c'est terminé! Il ne vous reste plus qu'à tout nettoyer, étiqueter, partager et stocker au frais à l'abri de la lumière (côté température : je laisse au garage jusqu'au printemps et après je mets mes bocaux au frigo). **Et se faire une bonne semaine VG aussi**

Foies mi-cuit en bocal

Ébouillanter les bocaux pour les foies : pour ma part, je passe au lave-vaisselle

Préparer les foies :

Déveiner les foies. Assaisonner directement dans le saladier en saupoudrant comme pour un rôti. Tassez le foie gras dans les bocaux de façon à évacuer un maximum d'air. Ne pas remplir le bocal jusqu'en haut mais s'arrêter en dessous de la fermeture. Nettoyez les bords des bocaux avec de l'essuie-tout afin d'éviter que l'eau ne s'infilte pendant la cuisson. Placer les joints et fermer hermétiquement.

Pour la cuisson :

Dans une grande marmite ou le stérilisateur, déposez et entourez les bocaux avec un chiffon propre et poser un poids pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent. Porter à ébullition pour la cocotte ou à 80°C pour le stérilisateur, baissez le feu, et compter :

20 mn (mi-cuit)

30 mn (cuit)

Stoppez le feu dès que le temps de cuisson est écoulé, et laisser refroidir dans l'eau jusqu'au lendemain pour éviter le choc thermique

Magret séché au poivre

1 magret de canard – 500g de gros sel de guérande

Du poivre à steak, du piment d'espelette, un mélange d'herbes séchées etc...

Déposer la moitié du sel dans un récipient refermable.

Déposer le magret sur ce lit et verser le restant de sel de façon à recouvrir tout le magret.

Refermer le contenant et oublier en bas du réfrigérateur **12 heures**

Au bout de ce temps, retirer tout le sel avec un torchon.

Parsemez la chair et la peau des épices de votre choix et mettre le magret dans un linge propre.

Laisser sécher le magret au bas du réfrigérateur pendant **3 semaines avant dégustation.**

