

## 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 :

1 sécateur pour couper les pilons des cuisses pour qu'elles rentrent dans les bocaux, et couper les cous – des torchons (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 écumeurs – sachets congélateur pour foies et magrets – bassines à gras – 1 stérilisateur – 1 trépied gaz – 1 bouteille de gaz – couteaux – spatules - chinois – planches à découper – des saladiers – sopalin – des bocaux (1L ou 750 ml pour cuisses et ailerons, 200ml ou 350ml pour fritons, gésiers, cous et foies) – des sacs poubelle

### Ingrédients :

Des canards gras (j'ai demandé découpés, c'est un réel gain de temps – gros sel – laurier feuilles - poivre en grain – clou de girofle – persil – sel et poivre – des épices pour les foies et les fritons (4 épices, Espelette, etc...) – 1/2 magret par canard pour les fritons – de la graisse de canard

### Les étapes

#### Jour 1

1 / Saler les morceaux :

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.

Personnellement, je congèle les magrets et fait tout de suite un magret séché

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

3/ Penser à Enlever les aiguillettes

4 / ébouillanter les carcasses pendant 3 heures dans de l'eau

5/ Couper la graisse en petit morceaux. Réserver dans un saladier

6/ Pour 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.

## 7/ 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**

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

### Le lendemain

1/ Faire fondre les morceaux de graisse et rajouter un verre d'eau par canard. Lorsque la graisse est fondue, récupérer les grattons. Les faire frire à la poêle, égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sel et poivre... De vrais bonbons!

2/ Faire cuire toute la viande : cuisses, manchons, cous, et viandes à friton (réservées la veille), gésiers... **pendant 1 heure à partir de l'ébullition.** Pendant ce temps, ébouillanter et sécher les bocaux.

3/ Au bout de ce temps, 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) et laisser les refroidir. Filtrer la graisse dans un chinois.

Mettre les morceaux de viande en bocal et ajouter une louche de graisse (il faut que ça arrive à moitié du bocal).

4/ Essuyer les bord des bocaux avec un chiffon propre pour ne pas louper la stérilisation

5/ Stériliser pendant **1h à 100°C pour le stérilisateur ou à compter de l'ébullition pour la cocotte**. Comme pour les foies : Dans le stérilisateur, déposez et entourez les bocaux avec un chiffon propre et poser un poids pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent.

6/ Pour les fritons : bien essorer après cuisson, et bien tasser dans les pots pour changer l'air. Stériliser pendant **1h à 100°C** également

8/ Mettre la graisse dans des pots (pas besoin de stériliser), que vous pourrez distribuer aux copains, collègues, famille...

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 (je laisse au garage jusqu'au printemps et après je mets mes bocaux au frigo)