

<https://www.route-des-stages.org/spip.php?article6>



Transformation de canards gras

- Les témoignages -



Publication date: samedi 27 décembre 2008

Copyright © La Route des Stages - Tous droits réservés

dit par Christine

Rapport de stage du 28 au 30.11 à Mirande par Christine M.

Transformation de canards gras (gaves) en différentes préparations culinaires (foie gras, magrets, rillettes, etc.)

Le cadre est très sympathique, je suis accueillie par Michel et sa famille :
Véronique son épouse et ses 2 filles Marjorie et Nadège dans un village du Gers.

Nous alternons le travail sur les canards et la vie de famille, le passage de vie à trepas des 16 canards, épuisés par le gavage est éprouvant physiquement pour moi mais un soulagement pour eux.

Les tâches sont réparties en fonction des compétences ;-): à Michel le couteau sacrificateur, le plumage (très technique et fatigant), l'ouverture des canards et le prélèvement des précieux foies ; à moi : l'ébouillantage et les différents déplacements des carcasses, les foies sont gardés à température ambiante et préparés dans les heures qui suivent, c'est ce qui fait leur qualité et diminue la fonte à la stérilisation.

La préparation des foies est simple : sel, poivre, bocaux et joints correspondants, puis stérilisation.

Le lendemain, il convient de découper les carcasses (carcasse est le nom que l'on donne au canard quand le foie gras a été prélevé).

Une table pour les carcasses, une, à bonne hauteur, pour le travail de découpe et une brouette sont nécessaires. Le découpage demande une certaine puissance et de la dextérité (et une bonne assurance ;-))

Quand toutes les parties sont découpées et triées, nous passons à la partie culinaire.

Michel et Véronique savent tirer un très bon parti de leur production, tout est artisanal.

Les produits sont très bons, il suffit de voir leur succès dans les BLE !

Merci, Véronique et Michel, de tout ce que vous m'avez appris, de votre gentillesse, de votre accueil ainsi qu'à vos filles.

Christine 6