

Le canard de barbarie

1 .Le canard de barbarie, aussi appelé musquet (nom local) est utilisé pour le gavage dans les fermes.

Pour le gavage industriel ; ce sont des canards mulards

2 .La période de gavage dure 14 jours ; à partir de 3mois et demi. On peut aller jusqu'à 8 kg de maïs, et les quantités sont augmentées petit à petit.

Le gavage est pratiqué à heures fixes : le matin à 5h30, et le soir à 17h30.

3 .Un foie de bonne qualité ne doit pas peser moins de 370g ; (car il serait trop sec) mais ne doit pas dépasser 500g car ces foies sont déclassés, et de plus à la cuisson ils fondent beaucoup et ont un goût amoindri.

Le foie peut être de couleur jaune ou rosé suivant le maïs blanc ou jaune qui a été utilisé pour le gavage.

Ce foie ne doit pas avoir trop de trace rouge.

4. Sortir le foie : pratiquer une incision en Y inversé le long du bréchet du canard, et en direction des pattes. Dégager le foie délicatement.



5 .La préparation du foie :

Utiliser un couteau à lame fine pour enlever la trace de l'os du bréchet.

Retourner le foie, et enlever la trace verte du fiel. Si vous voyez des traces blanches ne pas s'inquiéter, ce sont des traces de cellules graisseuses.

Séparer les deux lobes et enlever tout ce qui est rouge.



Déveiner le foie, ouvrir à la main, et dégager la veine de haut en bas avec le pouce et l'index, sur tout son tracé.



Tirer légèrement avec les deux mains pour sortir les petits vaisseaux. Cette opération est très délicate car il faut éviter d'avoir un foie en purée.

Essuyer le foie avec du papier absorbant.

6 .Le remplissage du bocal :

Couper le foie en biais cela facilitera le remplissage du bocal .Un foie de 180g suffit pour 4 à 5 personnes. Saler et poivrer le foie sur son côté intérieur.



Compter 13g de sel par kg et 4 g de poivre blanc.

Enrouler le foie dans le bocal en vous aidant des deux mains.

7 .La fermeture du bocal :

Frotter le bord du bocal avec du papier pour le nettoyer ; tremper la capsule dans l'eau bouillante, l'égoutter et fermer le bocal.

8 .La stérilisation :

Pour un foie de 180g compter 1 heure à 100°C ; et pour un foie de 350g compter 1heure 20 minutes. Laisser refroidir dans le stérilisateur.

9 .Quelques informations :

Un foie mi- cuit : qui sera plus fondant et onctueux : cuit à 75°C celui-ci se conservera 3 mois au frais ; et cuit à 85°C il se conservera de même au frais pendant 6 mois. Il faut regarder la date limite d'utilisation optimale.

La mousse de foie : Elle est préparée à moitié de foie trop petit et moitié foie trop gras. En général 60% de foie gras, auquel on ajoute de l'œuf et de la crème fraîche.

Un foie en terrine : si le foie pèse entre 400g et 450g, compter 1 heure de cuisson dans un bain-marie chaud à 100°C.

Pour un foie poêlé : la poêle doit être très chaude, le foie est tranché à l'avance. Les tranches sont mises au réfrigérateur. Effectuer juste un tour et retour des tranches dans la poêle.

Gésiers et cœurs confits : Pour les utiliser, les réchauffer au bain-marie tels quels dans leur boîte.