



Déclinaison de foie gras du Gers

INGREDIENTS (10 PERS)

- Magret de canard IGP Gers
- Gros sel
- Poivre
- Herbes de provence
- Foie Gras
- Sarments de vigne bio



RECETTE DU CHEF PATRICK BONNANS

PRÉPARATION

Magret séché :

Prendre les magrets, les saler au gros sel sur les 2 côtés et les poivrer.

Assaisonner avec des herbes de Provence ou autre.

Attacher les magrets avec une ficelle et les suspendre dans un endroit bien ventilé.

Les laisser sécher 15 jours.

Foie gras & Magrets fumés :

Prendre une vieille cocotte, mettre sous le feu et disposer des sarments de vigne bio à l'intérieur.

Les allumer 2 à 5 minutes afin d'avoir de la fumée en fin de course.

Disposer dans une passoire votre magret ou foie gras le poser sur le feu.

Fermer le couvercle en laissant une petite ouverture pendant 45 à 10 minutes.

Sortir et déguster.



les tables du gers



Ancien chef
La Table d'Oste
7, rue Lamartine
32000 AUCH
Tél.: 05 62 05 55 62