

Cuisinez votre canard gras

Le foie gras

Tous les jours, sur réservation Durée: 2h

Prix : 52 € /foie gras (Garantie : foie gras de qualité extra 400 g minimum)

- Comment déveiner le foie gras ?
- Assaisonnement et mise en bocal de votre foie gras,
- Comment cuisiner le foie gras ?
- Évocation de recettes :
 - foie gras à la poêle, mi-cuit, en terrine, au torchon...



Le canard gras

Prix : A partir de 92 € /canard entier ou 52 € /demi-canard

- Installation et distribution du matériel : charlottes, tabliers et gants plastiques, etc.
- Découpe des canards
- Explication de la cuisine du confit, rillettes, cou farcis, etc...
- Comment déveiner son foie gras,
- Préparation du Foie Gras,



CUISINE D'UN CANARD ENTIER

- 2 Boîtes de confit (1 cuisse, 1 manchon)
- 1 Bocal de Foie Gras de canard entier (400 g minimum)
- 2 Magrets frais et demoiselles et abats
- Fritons

CUISINE D'UN DEMI CANARD

- 1 Boîte de confit
- 1 petit bocal de Foie Gras de canard 200 g
 - Fritons
- 1 Magrets frais et demoiselles

- **Boîtes et bocaux sont personnalisés** avec le nom des participants
- Les participants peuvent retirer leurs produits le lendemain sur notre site, ou les produits peuvent être livrés sur le lieu d'hébergement (dans le Gers).