



découpe du canard gras fermier

Nous vous conseillons pour faire vos conserves de canard d'acheter non pas un canard entier (trop encombrant, vous obligeant à faire fondre la graisse...), mais plutôt le paletot (aussi appelé veste de canard).

Vous n'avez ainsi que les partis nobles du canard, vous permettant de faire vos confits.

Présentation du paletot



Le paletot découle du désossage du canard, où l'on retire de la carcasse l'ensemble des viandes. Comme dans toute volaille vous allez y retrouver les cuisses, ailes, poitrine...

Le paletot se compose de : 2 magrets et 2 manchons, 2 cuisses et de la peau recouverte de graisse.

Le manchon : c'est le morceau d'os recouvert de viande et de peau accroché au magret, qui reste de l'aile une fois enlevés les ailerons, il présente les mêmes caractéristiques que la cuisse (texture, saveur...), si ce n'est qu'il est beaucoup plus petit.

La graisse de canard : attention il s'agit d'un produit noble ! Depuis toujours elle est utilisée pour conserver les produits dans le temps (la raison d'être du confit). Elle est le produit de base de la cuisine gasconne, où l'on cuit les viandes, légumes et féculants, là où dans d'autres terroirs les cuisent au beurre ou à l'huile d'olive.



Séparation du magret de la cuisse

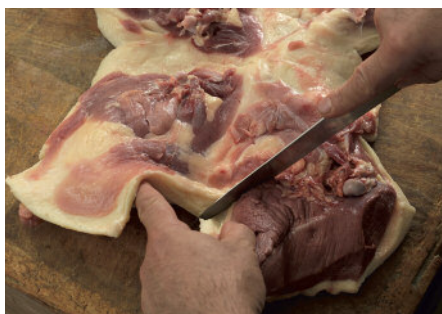
Partir à l'opposé de l'aile, longer la viande du magret et découper à l'aide du couteau la graisse. Nous vous conseillons de découper le plus proche possible de la viande pour avoir un magret bien paré (c'est-à-dire sans excès de graisse).

Depuis 30 ans le magret est devenu le "steak de canard" que l'on grille ou que l'on poêle cru. Jusqu'au début des années 70, 100% des magrets étaient confit comme la cuisse.

Vous pouvez confire le magret.

Dans ce cas il vaut mieux confire le magret avec l'aiguillette et l'os du canard.

De façon à obtenir une cuisson sur l'os qui permet de conserver le moelleux et la forme de la viande.



Séparation des manchons

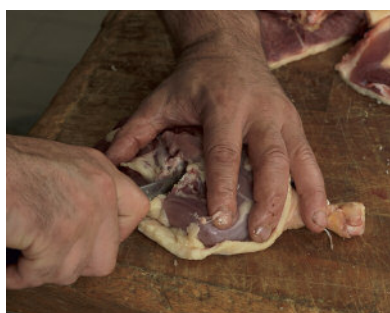
Vous venez de séparer les magrets, il reste le manchon reconnaissable à son os à l'extrémité du paletot.

Pour le séparer, un simple coup de couteau au niveau de la peau qui relie le manchon au reste du paletot vous suffit.

Séparation de la cuisse



Il ne reste plus que la parure de graisse et les cuisses (puisque vous avez extrait les magrets et les manchons). Nous vous conseillons comme pour le magret de découper au plus près de la viande de la cuisse. Comme sur la photo, vous pouvez une fois la cuisse séparée reprendre le parage pour enlever l'excédent de graisse.



Les secrets de chez Tauzin

Nous vous conseillons de tailler entre les 2 os de la cuisse, pour les désolidariser et couper les tendons.

Ainsi, vous pourrez une fois la cuisse cuite, la couper en 2 parties dans votre assiette très facilement.

Ne jetez pas la parure, c'est-à-dire les morceaux de peaux et de graisses. Il convient des les confire (cf. recette), pour l'utiliser comme base de cuissons pour vos viandes, frites, cèpes...