

# APPRENDRE A PRÉPARER LE CANARD GRAS

Thierry et Caroline Tribier, Lieu dit Pleinefage 24590 Paulin

Tel: 05 53 29 25 09 courriel: pleinefage@wanadoo.fr

## Bon cadeau pour Stage deux jours et deux nuits

Venez passer quelques jours en notre compagnie, le foie gras, le confit, le pâté, les rillettes, les cous farcis, toutes ces spécialités de notre région n'auront plus de secrets pour vous! Épatez **vos invités en leur faisant déguster les conserves que vous aurez réalisées**

### Lundi :

- Arrivée et installation en Gîte vers 14h30
- Visite de l'exploitation et survol rapide de l'histoire de l'exploitation
- Découpe d'un canard, salage et fabrication (confits, rillettes et magret sec)
- Retour gîte avec un petit temps libre
- 19h30 apéro et repas (apéritif maison avec amuses bouche à base de canard ou/et de porc, entrée à base de canard ou/et de porc, viande de canard ou/et de porc et ses légumes, dessert, vin de table en carafe, café tisane).



### Mardi :

- 8h30 petit déjeuner
- 9h20 départ pour l'abattoir
- éviscération + éveinage d'un foie gras, fabrication d'un mi cuit)
- Fabrication d'un mi-cuit, d'un cou farci et d'un pâté au Foie
- déjeuner (au gîte ou à l'extérieur)
- visite d'un site historique
- retour vers 18 h temps libre
- 19 h30 repas gastronomique (ex : tourain blanchi, assiette pleinefage (mi cuit, foie au sel, cou farci, magret farci, rillettes et figue farcie, gâteau au noix, café ou tisane)

### Mercredi :

- 8 h 30 petit déjeuner
- fin de stage vers 10 heures

Chaque stagiaire repartira avec 2 magrets, 2 cuisses confites, 1 carcasse, 1 barquette de graisse, 1 barquette de rillettes, 1 mi-cuit(fabriqué par lui-même), 1 pâté au foie gras (fabriqué par lui-même), 1 cou farci (fabriqué par lui-même).