

le Figuigers

Un canard élevé en plein air

Nous avons sélectionné un **canard élevé en plein air** de façon traditionnelle sur nos vastes parcours herbeux.

Il est engraisé avec plus de **50 % de figues mélangées à du maïs blanc en grain** selon la tradition gersoise.

Il est ensuite travaillé chez le producteur ou chez un artisan gersois, où il est soigneusement **préparé, assaisonné, farci de son foie gras** et mis sous vide, prêt à cuire au four. Seul ce canard-là peut prétendre à l'appellation **"Figuigers"**, marque déposée par l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras, qui en assure le contrôle. Elle vous est garantie grâce au sticker collé par le fabricant sur l'emballage du Figuigers.



Renseignements :

Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras

Tél. 05 62 61 77 40 - Fax 05 62 61 99 15

www.foie-gras-gers.com

le Figuigers

Une vieille recette gasconne associée à une tradition plus que millénaire

Cette recette, s'inspire d'une vieille recette gasconne, **le canard farci de son propre foie gras** et d'une tradition plus que millénaire, **le gavage à base de figues.**

Le fruit confère à la chair du canard une finesse, une onctuosité et une saveur incomparables. Elle en adoucit le goût et lui donne un aspect plus rosé.



Authentique recette gastronomique du Gers. le Figuigers va vous permettre de réaliser aisément un **réveillon digne des plus grands chefs !**

Si vos papilles salivent déjà,

dépêchez-vous de passer commande !

Tampon fournisseur

le Figuigers

Canard

engraissé aux

figues

et au **maïs**



Pour vos repas de fête, étonnez vos convives :

DÉGUSTEZ UN FIGUIGERS !

Dans "Figuigers", il y a "fi" pour figues, "gui" pour guit (c'est le nom gascon du canard), et "gers". Le tout désigne un canard élevé en plein air, au pays du bien vivre, engraisé aux figues et au maïs et farci de son foie gras.

UN VRAI DÉLICE !

Comment le préparer chez vous

A l'achat

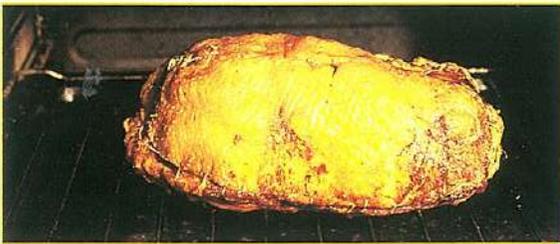
Le Figuiers, d'un poids de 3 kg environ, avec un minimum de 500 g de foie gras, convient pour **un repas de 8 à 10 personnes**.

Le Figuiers vous est proposé cru, prêt à cuire ; il est déjà salé et poivré et ne nécessite donc aucun assaisonnement supplémentaire.

La cuisson

Le Figuiers a été préparé à partir d'un canard engraisé aux figues. Il va, par conséquent, perdre sa graisse pendant la cuisson.

• Pour le cuire dans votre four, il faut au préalable le sortir du sachet et **le placer sur une grille** au-dessous de laquelle vous aurez disposé **un plat suffisamment creux** pour recueillir environ 1/2 litre de graisse.



Il vous faut prévoir 2 heures de cuisson :

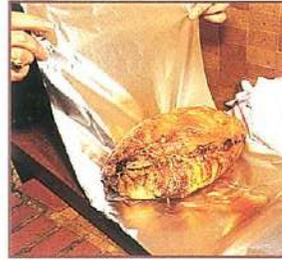
- 1 heure à 120° C, four doux,
- 1 heure à 170° C, four moyen

Si vous respectez ces barèmes, votre Figuiers sera cuit à point, c'est-à-dire rosé à cœur.

La découpe

Afin de faciliter la découpe du Figuiers cuit, nous vous conseillons de procéder de la façon suivante :

• Avant la fin de la cuisson, préparez une feuille de papier aluminium suffisamment grande pour y envelopper complètement le Figuiers.



• Lorsque la cuisson est terminée, sortez le Figuiers du four et disposez-le sur la feuille d'aluminium.

• **Enroulez-le en le serrant dans l'aluminium.**

• Laissez reposer pendant 30 minutes le Figuiers que vous aurez replacé dans le four avec la porte ouverte.

Prévoyez donc, depuis la mise à la cuisson, 2 heures et demi de temps avant de le découper pour le servir.

La présentation

• Après avoir enlevé la feuille d'aluminium, découpez votre Figuiers en tranches assez épaisses, avec un couteau très bien aiguisé ou un couteau électrique.



• Pour garder l'intégralité de la tranche au moment de servir, **placez une palette contre le morceau que vous allez découper.**

• Soutenez-le avec la palette pour le placer directement dans l'assiette de vos convives.



• Pour l'accompagner, vous pouvez garnir l'assiette avec des champignons, de préférence **des cèpes**, et des **pommes de terre sautées**, cuites au

four dans le jus du Figuiers. Vous pouvez ajouter, en garniture, des figues fraîches ou séchées, coupées, le tout servi avec un vin rouge du Gers (Côtes de St-Mont, Madiran, Vin de Pays des Côtes de Gascogne).

Si vous ne découpez pas entièrement votre Figuiers chaud, vous pouvez le servir froid les jours suivants, en coupant des tranches plus fines.

BON APPÉTIT !