

GRATTONS DE CANARD



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

C'est maison et enfin il y a des morceaux, du traditionnel à l'ancienne pour un prix dérisoire.

Proportions pour environs X Personnes

Total ? Préparation 20 mn Repos 0 mn Cuisson 1h30mn

Les Ingrédients

Les restes d'un ou plusieurs canard - Éventuellement 1 ou 2 confits ou magrets

La Recette

Lorsque l'on fait des confits il faut utiliser de la graisse, celle-ci s'achète en même temps que les confits, En utilisant de la parure il reste toujours des petits morceaux de viande.
Lorsqu'on fait du cou farcis, la viande va également dans la bassine.
Il suffit de prévoir un ou 2 confits en plus et le tour est joué.

La parure et la graisse en général est découpée en morceaux de 2 / 3 cm de carré, lors de la réalisation des confits celle-ci va fondre presque complètement le restant plus goûteux servira pour les grattons.
Le cou sera "dépieuté" à chaud.
Une fois filtré et mélanger il ne reste plus qu'à ajouter une pincée de poivre et une quantité "au juger" de viande pour que cela soit correct.
Mettre dans des conserves et faire sertir.
Stériliser à 100° pendant 1h30.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Ne pas saler notre mélange il est naturellement par les confits salés qui ont passé la nuit.
C'est moins gras que ce que l'on pourrait penser. Sur la photo c'est plus de la peau, que du gras.
Rillettes = Mixer Fin / Grillons = Mixer gros / Grattons = Des Morceaux
Ps: Mon étiquette n'était pas au point ce jour-là.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

1 Bassine dite « à gras » - 1 Stérilisateur.