

le Figuigers

Un canard élevé en plein air dans le Gers

Nous avons sélectionné un **canard élevé en plein air** de façon traditionnelle sur un parcours herbeux dans les coteaux du Gers.

A la mise en gavage, il est âgé de 13 semaines minimum, avec un poids supérieur à 4,3 kg, **critères garantissant un canard adulte bien développé.**

Il est engraisé avec plus de **50 % de figues mélangées à du maïs blanc en grain** selon la tradition gersoise, durant 12 à 14 jours.

Il est abattu à la ferme, dans une salle d'abattage agréée CEE.

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. 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 l'artisan sur l'emballage du Figuigers.



le Figuigers

Une vieille recette gasconne associée à une tradition plus que millénaire

Cette recette, mise au point par l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et le CRITT d'Auch (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie) 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, préparée par des maîtres artisans, 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 !

Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras

Maison de l'Agriculture - Route de Mirande
B.P. 161 - 32003 Auch cedex

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

e-mail : asso.foie.gras.gers@wanadoo.fr

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, dans le Gers, engraisé aux figues et au maïs et **farcé 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 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, découpées, 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 !