

## FOIE DE CANARD AUX FIGUES

### Recette du Priou

Le choix des figues est primordial, seule la variété locale "La Grisette" convient admirablement à cette recette.

Il faut les choisir avec soin, au cours de l'été en déterminant le degré de maturité afin qu'elles conservent leurs qualités et leur fermeté au cours de la préparation du sirop.

Cette sélection permettra de réaliser cette préparation avec le maximum de réussite.

#### Réalisation

Préparer le coulis avec le sirop des figues et un verre à liqueur de Porto en ajoutant de petits morceaux de beurre jusqu'à l'obtention d'un sirop brillant et légèrement caramélisé.

Dans la poêle, avec très peu d'huile, placer les escalopes de foie frais, une minute seulement, le temps de les retourner.

Le tout doit être fait au même moment, servir chaud arrosé avec le coulis et décoré avec les figues

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -  
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

## SALADE AU CONFIT ET GESIERS DE CANARD

#### Ingrédients

- 1 laitue, 1 frisée
- Huile de noisette
- 1 cuisse de confit froid

#### Réalisation

Disposer sur des assiettes individuelles un mélange de belles feuilles de salade, laitue et frisée

Versez-y des filets d'huile de noisette.

Saupoudrez les feuilles de sel et de poivre

Couper le confit froid et les gésiers en lamelles et déposez-les sur la salade.

Se mange en entrée

*Recette de (ou recueillie par)  
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

## CEPES GASCONS

#### Réalisation

Mettre les têtes de cèpes à revenir doucement à l'huile d'olive et saler.

Entre temps, hacher fin un morceau de jambon maigre cru avec les queues réservées avec sel, poivre, ail et persil.

Retirer les têtes de la casserole et faire frire le hachis.

Saupoudrer d'un peu de farine et mouiller d'un verre de vin blanc sec (Piquepoult). Saler et poivrer à peine.

A ébullition, ajouter un peu d'eau chaude et placer les têtes de cèpes dans la casserole.

Laisser cuire doucement et assez longtemps, la saveur de ce plat étant fonction de cela.

*Recette de (ou recueillie par)  
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*