

VOS ENVIES
de terroir



LIVRET RECETTES
DE VOTRE PRODUCTEUR
à la ferme

FOIE GRAS FERMIER



Les Producteurs à la Ferme

Suivez le chemin
de nos fermes

Nos produits d'exception

ENVIES FESTIVES

foie gras

Pour un repas de fête

CHEZ VOTRE PRODUCTEUR

Foie gras fermier



Pain de campagne
Fruits secs (figues,
noix...)
Vin blanc moelleux

RECETTE

Le **foie gras** est une entrée de choix pour un **repas de fête** ou tout autre évènement dans l'année.

Entier en conserve pour sa finesse ou mi-cuit pour ses saveurs plus prononcées, le foie gras se suffit à lui-même seul sur une assiette.

Laissez-le à température ambiante un quart d'heure avant de servir il révélera ainsi toute sa saveur délicate, ses arômes et son fondant.

Mon conseil

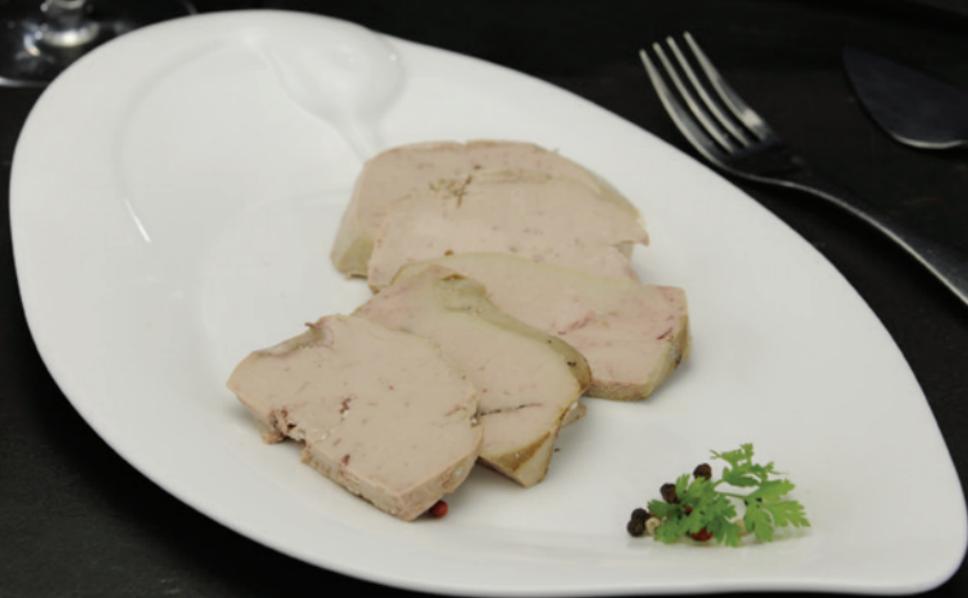
À toaster sur un pain de campagne, grillé ou non, aux céréales ou aux fruits secs (figues).

Prévoir des portions de 50 à 70 g par pers.

À déguster avec un **vin blanc moelleux Pacherenc de Vic-Bilh** ou un **Floc de Gascogne blanc**.

Nous, paysans...

Nous respectons
notre territoire, notre
environnement et la
transmission d'un
savoir-faire ancestral.



UN BON GOÛT DE L'HIVER

Cassoulet

Au four ou à la casserolle

CHEZ VOTRE PRODUCTEUR

Cassoulet cuisiné



Vin rouge du sud-ouest

RECETTE

Ce **plat traditionnel** est mijoté avec des haricots blancs cuisinés au bouillon de légumes.

Sa saveur vient avant tout du mitonné de confit de canard ou d'oie, accompagné de sa garniture de saucisse et de poitrine de porc, préalablement grillée.

Mon conseil

Pour réchauffer votre cassoulet, il vous faut juste le **gratiner au four**.

Il se déguste accompagné d'un **vin rouge Saint Mont ou Madiran**.

Nous, paysans...

Garants d'une culture culinaire française, vous pouvez compter sur notre haut niveau d'exigence pour conserver nos trésors gastronomiques.



UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE

Confit de canard

Au four ou à la casserolle

CHEZ VOTRE PRODUCTEUR

Confit de canard
(cuisse, magret ou manchon)



Haricots verts frais
Pommes sautées
Vin rouge du sud-ouest

RECETTE

Le confit était une **méthode de conservation** de la viande de canard.

Les cuisses, magrets ou manchons sont mis au sel pendant une nuit puis cuits dans la graisse.

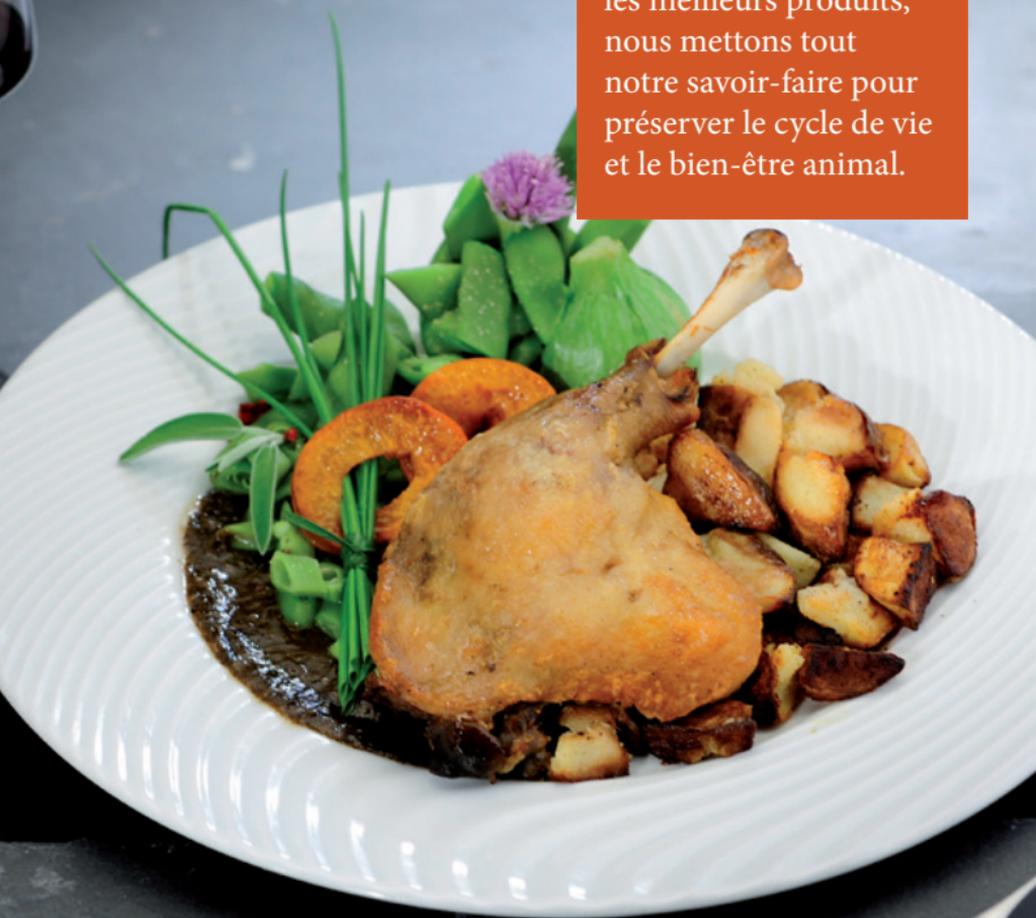
Mon conseil

Grillé à la poêle ou au four jusqu'à ce que la peau soit bien dorée, le confit dévoilera sa saveur incomparable et son moelleux.

La **graisse fondue** sera réservée pour préparer les **légumes d'accompagnement** : cèpes, haricots verts, pommes sautées...

Nous, paysans...

Pour vous proposer
les meilleurs produits,
nous mettons tout
notre savoir-faire pour
préserver le cycle de vie
et le bien-être animal.



INSTANT FRAÎCHEUR

Salade gasconne

À chacun ses envies

CHEZ VOTRE PRODUCTEUR

Tranches de magret séché
Foie gras
Coeurs fourrés au foie gras
Gésiers émincés
Fritons
Tranches de cou farci
Pâté au foie gras ou rillettes
(selon préférence)



Salade fraîche
Vin rosé du sud-ouest

RECETTE

C'est une **entrée fraîcheur** qui allie les crudités et une variété de produits à base de canard.

Mon conseil

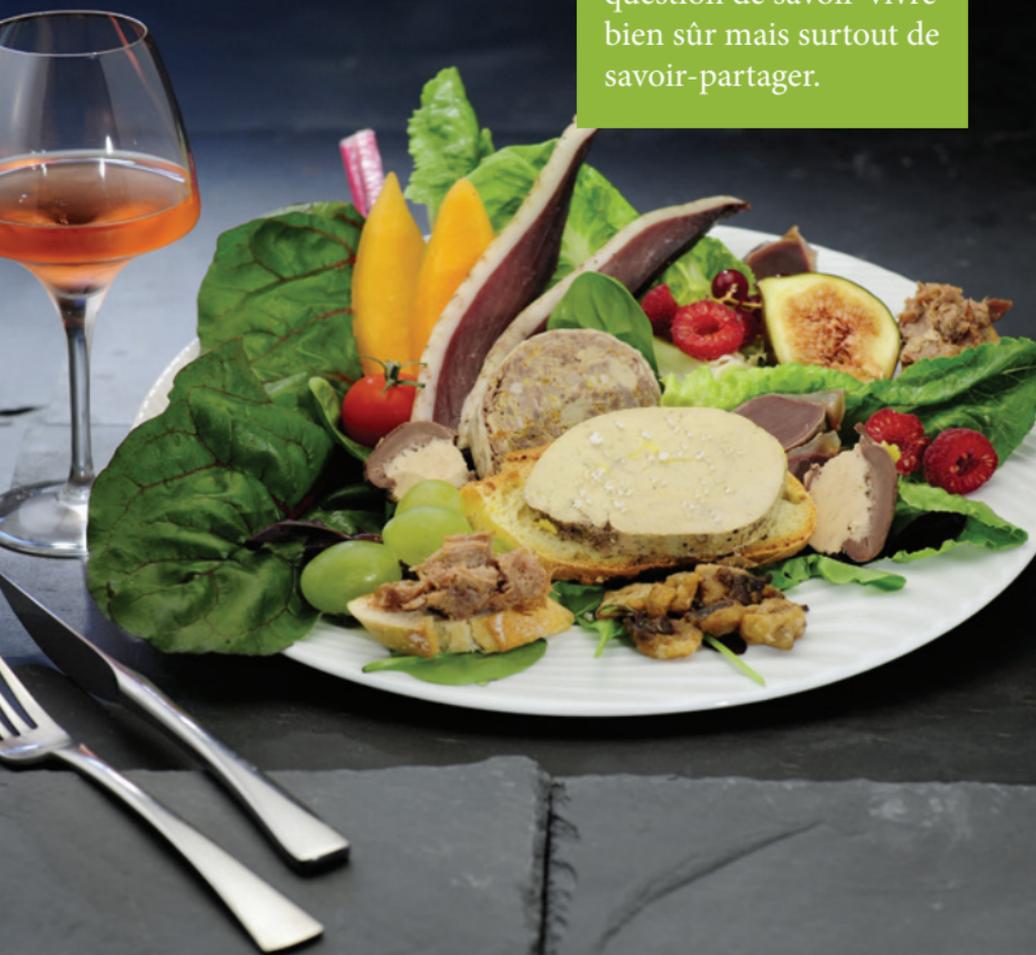
Pour chaque convive, disposez la **salade assaisonnée** dans l'assiette avec des tranches de magret séché et un cœur fourré au foie gras.

Ajoutez des gésiers émincés réchauffés à la poêle et selon votre goût des fritons, une tranche de cou farci, une part de pâté au foie gras ou des rillettes.

A déguster avec un **Côtes de Gascogne rosé**.

Nous, paysans...

C'est toujours avec plaisir que nous vous accueillons dans nos fermes dans la pure tradition de l'hospitalité gersoise. C'est une question de savoir-vivre bien sûr mais surtout de savoir-partager.



SAVEURS D'ANTAN

Garbure

À servir bien chaude

CHEZ VOTRE PRODUCTEUR

1 garbure cuisinée



Pain de campagne
Vin rouge du sud-ouest

RECETTE

Ce plat gascon est une **soupe de choux et de légumes** (carottes, navets, ail, oignons) préparée traditionnellement avec des **abattis** (os de cou, ailerons, manchons) de canard ou d'oie.

Mon conseil

Servez-la bien chaude, accompagnée d'un pain de campagne et d'un **vin rouge Côtes de Gascogne**.

Idée de présentation : blanchir une feuille de choux.

Nous, paysans...

Notre engagement dans un même groupement et une même charte, c'est la force de notre signature et votre garantie qualité.



FOIE GRAS FERMIER



Suivez le chemin
de nos fermes



CE LIVRET VOUS EST OFFERT PAR :

Producteurs à la ferme
Foie gras du Gers

Maison de l'Agriculture
Route de Mirande
BP 161 - 32003 Auch Cedex

T. 05 62 61 77 40
foie-gras@gers.chambagri.fr
www.foie-gras-gers.com

CONSEIL GÉNÉRAL
DU GERS

