



Foie Gras de Canard Fermier des Landes



Bouchées de foie gras de canard fermier des Landes à la mangue caramélisée

Déjà, sur les fresques des tombeaux d'Égypte figuraient des oies aux foies rebondis. C'est la figue qui a donné son nom au foie. Le foie ainsi engraisé aux figues était plongé quelques heures dans un bain de lait miellé qui le gonflait et le parfumait.

Depuis des siècles, les producteurs de canards à foie gras des Landes ont acquis un savoir-faire incomparable qui allie les techniques modernes et perfectionnées au respect des traditions. Label Rouge depuis 1996, le canard fermier des Landes est élevé en plein air depuis plus de 102 jours. Issus des races Mulard et Barbarie, le canard est nourri au maïs en grains entiers du Sud-Ouest, son élevage se fait dans le plus grand respect de la tradition et suit un cahier des charges très strict. Depuis 2003, le Label Rouge s'est étendu sur les produits cuits, gage d'une transformation de qualité pour le plaisir des gourmets.

Chaque lot est référencé et sa traçabilité assurée.

Les foies gras frais proposés sont compris entre 350 et 700 g. Ils se déclinent également en conserves, semi-conserves ou mi-cuit sous vide.

Le foie gras entier est constitué d'un ou plusieurs lobes de foies entiers et d'un assaisonnement.

Frais, il est la base de l'élaboration des conserves et aussi des recettes chaudes (foie gras poêlé...).

Les amateurs de foie gras aiment la franchise de ses arômes, associée à une texture particulièrement fondante en bouche.

Avec une production de 7 millions de têtes par an, le département des Landes représente plus de 25% de la production française de canards gras, ce qui le place au 1^{er} rang des producteurs français.

Qualité Landes : la tradition comme source de qualité et de modernité.

Asperge des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Poulet fermier des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan, Armagnac et Floc de Gascogne... autant de produits gourmands regroupés au sein de l'Association Qualité Landes. L'ambition de Qualité Landes est de mettre en valeur tous ces produits en montrant qu'il existe divers terroirs pour divers produits, tous dotés d'un signe officiel de qualité et d'origine. Ces produits participent à une tradition gastronomique et un savoir-faire ancestral ; ils se déclinent dans les assiettes tout au long de l'année et se prêtent à toutes les inspirations ou inventions culinaires quotidiennes ou festives.

Astuces :

- Sortez le foie gras du réfrigérateur 20 minutes avant de le servir.
- pour démouler le foie gras entier de son bocal sans le couper, tremper 1mn le fond du bocal dans de l'eau tiède – attention ne pas l'immerger !

Bouchées de foie gras de canard fermier des Landes à la mangue caramélisée



Préparation: 20mn
Pour 4 personnes

Cuisson: 3mn

160/180gr de foie gras entier de canard fermier des landes en bocal
1 petite mangue pas trop mûre
6 tranches de pain d'épices
20gr de beurre
1 cuillère à café de miel liquide
3 pincées de sucre cassonade

Retirez la croûte des tranches de pain d'épices, taillez les tranches en petits carrés.
Epluchez la mangue, taillez-la en morceaux légèrement plus petits que les morceaux de pain d'épices.

Faites dorer les morceaux de mangue dans le beurre dans une poêle.

Une fois dorés, ajoutez le miel et le sucre, laissez caraméliser 2mn.

Déposez un morceau de mangue sur chaque carré de pain d'épices, laissez refroidir.

Découpez le foie gras entier de canard fermier des landes en petits cubes, déposez les sur les mangues.

A servir pas trop froid (vous pouvez légèrement poudrer les bouchées de curry au moment de servir).

Contact Presse Qualité landes

Martine Farré : 05 58 85 43 93

martine.farre@landes.chambagri.fr