



LA CUISINE DU CANARD

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

LA CUISINE DU CANARD

ALAIN PUJOL

LA CUISINE DU CANARD ALAIN PUJOL

 [Télécharger LA CUISINE DU CANARD ...pdf](#)

 [Lire en ligne LA CUISINE DU CANARD ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne LA CUISINE DU CANARD ALAIN PUJOL

128 pages

Extrait

Extrait du préambule

Si l'on pose cette simple question : combien y a-t-il d'espèces de canards ? le quidam répondra : «Parbleu ! Il y en a deux : le sauvage et le domestique !»

Miséricorde ! Il y en a des dizaines dont 21 espèces séjournant en France ou lui rendant régulièrement visite. Ces espèces de canards, distinctes des oies et des cygnes, composent en grande partie la famille des palmipèdes, désignés sous le nom de lamellirostres à cause des lamelles qui garnissent des deux côtés le bec de tous ces animaux.

On reconnaît le canard à son cou, de longueur moyenne, à ses narines percées à la base du bec plus large qu'épais, toujours aplati à son extrémité, bien que quelquefois renflé à sa base, et n'ayant jamais la forme conique de celui de l'oie.

Parmi toutes ces espèces, il n'en est peut-être pas une qui ne pût facilement prendre place parmi nos canards domestiques. Cependant, deux seulement ont été réduites à cet état.

En liberté, le canard vole bien, et pourtant ses ailes sont courtes et arrondies. Son vol est précipité et filé. Il peut atteindre 1000 km/h, dépasser 5000 mètres d'altitude et parcourir 1 000 kilomètres sans escale. C'est un chasseur audacieux : poissons, reptiles, batraciens; il n'hésite pas à attaquer le redoutable brochet-lance, en nageant dans son sillage, et à l'occire !

Le canard mue deux fois l'année, en juin et en novembre, prenant ainsi son plumage de noces quatre mois avant l'époque de la couvée.

Certains de ces métis sont blancs ou bariolés de blanc. C'est là un des nombreux exemples d'abâtardissement chez les métis. La chair du canard sauvage est généralement appréciée et son éloge n'est plus à faire.

Pourtant, on peut trouver certaines espèces moins agréables que d'autres, et ceci doit tenir à des questions de nourriture, à un séjour trop prolongé au bord de la mer.

Le colvert, dont les qualités culinaires sont indiscutées, est l'un des oiseaux les plus chassés et on peut dire qu'aucun gibier n'a accumulé contre lui plus de ruses. On pourrait écrire tout un volume sur la chasse au colvert en particulier et au canard sauvage en général !

Quant à notre canard domestique, toujours présent sur l'étal des volaillers ou volailleurs, il est de Barbarie ou mulard. Le canard de Barbarie, très robuste, a depuis longtemps donné les preuves de son aptitude à offrir un foie gras de haute qualité.

Le mulard a pour père un barbarie et pour mère une dame blanche Pékin commune, voire une cane de Rouen. Il convient de préciser que l'hypertrophie du foie, provoquée par un traitement spécial, le gavage, ne se développe convenablement que chez le mulard. Le barbarie revendique le record d'être le plus gros des canards connus. Il peut atteindre 80 centimètres de longueur contre 55 au colvert.

Enfin, si vous accouplez un canard de Barbarie avec une cane de Rouen, vous aurez un foie plus gros que si vous unissez un canard de Rouen avec une cane de Barbarie... Présentation de l'éditeur

Recettes de canards domestiques et sauvages (les canards, pas les recettes)

À la lyonnaise, à la bretonne, à la béarnaise, à la marseillaise, rôti, braisé, farci, en salmis, au riz, aux cerises, aux navets, aux choux : tout sur la cuisine (et les moeurs) du canard !

Ce livre gourmand traitant aussi bien le canard domestique - mulard ou barbarie - que le sauvage - tadorne, colvert... - vous étonnera, vous séduira, vous laissera papilles et palais heureux et embaumés...

"Alain Pujol, canardesque encyclopédie, nous dit tout des canards et des recettes qui leur vont bien dans ce joli petit livre de 46 recettes et de 6 portraits. Délicieusement désuet, il se laisse lire comme un roman ou comme un récit d'aventures. Outre l'appétit, il vous ouvrira les yeux sur ce volatile qui se comporte mieux en

cuisine qu'en musique."

André Daguin

Alain PUJOL

Journaliste et écrivain, Alain PUJOL a longtemps collaboré à différents médias dont Le Figaro, R.T.L, Antenne 2 ou encore Sud Ouest Dimanche. Il a notamment publié Fous de Bassin, Armagnac, feu de vie, Pinasses, Le Pape maudit, La nuit est basque et Le Grand Sud-Ouest Gourmand.

Download and Read Online LA CUISINE DU CANARD ALAIN PUJOL #3QIU0XE2YGF

Lire LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL pour ebook en ligne LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL à lire en ligne. Online LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL ebook Téléchargement PDF LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL Doc LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL Mobipocket LA CUISINE DU CANARD par ALAIN PUJOL EPub

3QIU0XE2YGF3QIU0XE2YGF3QIU0XE2YGF