

QUELQUES CONSEILS.....

LE FOIE GRAS

Pour vous faire profiter de toute ma saveur, je vous demande :

- de me démouler une heure avant de me déguster,
- présenté sur le plat de service, je serais remis au réfrigérateur jusqu'au moment du repas,
- j'arriverai à table en compagnie de toasts chauds,

Mes meilleurs amis sont les Blancs Doux très frais : Sauternes, vieux Coteaux du Layon, ou autres crus.

LES CONFITS

Le Confit est une viande très digeste et nourrissante.

Sorti du bocal (bain-marie quelques instants) ils seront débarrassés de leur graisse et mis à griller :

- soit sous le gril du four côté peau vers le feu, dans un plat à rôtir muni d'une grille afin que la graisse s'écoule librement,
- soit dans une poêle où ils doreront dans leur graisse.

Un accompagnement de pommes de terre ou pommes fruit sautées dans la graisse les mettra en valeur, mais ils pourront entrer dans la composition du Cassoulet Maison.

LES MAGRETS FRAIS

Le Magret est le filet du canard gavé. Sa chair tendre et délicatement parfumée par le maïs du gavage en fait une grillade de choix.

Présenté saignant, avec un beurre au poivre vert, il réglera les palais les plus délicats.

LES CUISSES AU CIDRE

Les cuisses, revenues dans la graisse, flambées au "Calvados" et cuites dans du cidre mayennais, seront réchauffées doucement en cocotte, une cuillerée de crème fraîche liera la sauce au moment de servir.

Accompagnées de crêpes fourrées de pommes fruit poêlées, vous goûterez une recette typique du terroir mayennais.

LES CUISSES AUX CHATAIGNES GRELEES

Réchauffez en cocotte, et servez le plat accompagné de pommes fruit au four garnies d'une cuillerée de gelée de groseille.

LES CUISSES EN GELEE

Elles seront dégustées froides à la sortie du bocal avec un accompagnement de Salades variées, ou bien réchauffées dans la gelée avec un accompagnement de féculents.

LE CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

A réchauffer au four environ 30 à 45 minutes, à température moyenne, en cocotte pour laisser tous ses arômes dévoiler leur secret au moment de le déguster.

Une salade verte fera ressortir le parfum de la **Terrine du Gaveur** et de la **Terrine de Canard à l'Orange**.

Tandis, que les **Rillettes de Canard** tartineront une bonne tranche de pain de campagne.



"Montigné" 53360 Quelaines St Gault

Tél. : 02 43 98 33 83 ■ maisonroyer@orange.fr ■ www.maisonroyer-53.com

SCEA ROYER - N°Siret 4012893000015

