

## La Cuisine d'Antan

**2 JOURS - 1 NUIT****Periodes 2008 :****Du 05/01 au 01/07 et du 30/08 au 12/10**

Toute la cuisine se fait selon la pure tradition de nos campagnes avec des recettes ancestrales, au chaudron à la cheminée, et vous aurez le plaisir et la saveur de retrouver ce bon goût de fumée naturel dans le Sud-Ouest de la France vers Valence d'Agen... Vous apprendrez, cuisinerez et emporterez toutes vos préparations.

Tout le monde n'est pas obligé de cuisiner..... ! Des visites de produits de terroir ou de savoirs faire sont organisées, guidées et accompagnées.

Prise en charge complète des personnes du samedi matin au dimanche fin d'après-midi

**Samedi**..... Rendez-vous sur le lieu de stage.

Début du stage : Découpe du canard

Préparation des rillettes

**Repas 1**

Apéroline et toast de pâté de canard  
Foie gras poêlé aux fruits de saison  
Rôti de Magrets au piment d'Espelette  
Gratin de pommes de terre  
Fromage fermier  
Riz au lait  
Café - vin

Cuisson des rillettes

Fabrication du rôti de magrets farci au foie gras

Le foie gras

Salaison du confit

Stérilisation du foie gras

**Repas 2**

Apéroline et ses fruits secs  
Soupe de carcasse  
Demoiselles grillées à la cheminée  
Lasagnes maison  
Fromage fermier  
Tôt fait maison  
Café - vin

Nuit au gîte catégorie 1 épis

**Dimanche**.....

Petit déjeuner.

Cuisson du confit

Le cou farci

Finition des rillettes

Préparation des aiguillettes

### Repas 3

Apéroline et toast de grillons chaud  
Salade gasconne à ma façon  
Confit de canard  
Ragoût de haricots  
Fromage fermier  
Omelette aux pommes flambées à l'Armagnac  
Café - vin

Stérilisation  
Récapitulatif du stage

#### **BOCAUX QUE VOUS EMMENEREZ**

**1 canard complet avec le foie gras  
en bocaux cuisiné au chaudron à la cheminée,  
par vos soins sur mes conseils**

- 1 foie gras de 500 g (1 bocal de 500 g)
- 1 rôti de magrets farci au foie gras (300 g) (frais ou 1 bocal de 1 l)
- 2 ailerons confits (1 bocal de 750 g)
- 2 cuisses confites (1 bocal de 750 g)
- 1 cou farci (1 bocal de 750 g)
- 1 gésier confit - 1 cœur confit (1 bocal de 200 g)
- 2 aiguillettes au confit d'échalotes et poivre vert (1 bocal de 200 g)
- Rillettes pur canard (2 bocaux de 200 g)
- 1 carcasse fraîche

#### **Bocaux et fournitures fournies**

PRIX PAR PERSONNE : ..... 245 €

#### **Le prix comprend :**

L'hébergement en pension complète base chambre double en Gîte de France 1 épis

- Les déjeuners J1 et J2 et le dîner du J1
- Les boissons aux repas
- Les cours de cuisine animés par une formatrice cuisinière paysanne sud ouest
- Les conserves à emporter : un canard complet avec son foie gras

#### **Conditions particulières :**

Nombre de participants : de 2 minimum à 10 personnes maximum

- Réservation minimum plus de 15 jours avant la date du stage
- **Délai de réponse du prestataire sous 48H**
- Périodes de stages : De janvier à juin et de septembre au 15 octobre

#### **En option :**

Nuit supplémentaire en chambre d'hôtes :

- 1 personne 39 € nuit + petit déjeuner
- 2 personnes 43 € nuit + petit déjeuner
- Table d'hôte supplémentaire  
1 personne 15 €