

L'ALICUIT

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 3 heures

Ingrédients :

- 1,5 kg de gésiers, cous, cœurs, aileron de canard
- graisse de canard
- 5 à 6 brin de persil
- ¼ de litre de vin blanc
- ¾ de litre de bouillon de poule
- 3 oignons
- 4 carottes
- 6 tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 boîte d'olives vertes
- 500 grammes de riz
- sel et poivre

Au temps où les gésiers n'étaient pas confits et servis en salade, l'ensemble des abats de canards ou d'oies, les pattes comprises, était transformé en un plat savoureux, l'alicuit ou alicot selon les régions. Une fois le foie gras mis en conserve, les cuisses, ... plongées dans des pots de grès emplis de graisse, la fête de famille s'achevait par l'alicuit. Partez à la découverte de la culture occitane, d'une certaine authenticité.

- Laver l'ensemble des abats, saler, poivrer et faire rissoler dans la graisse de canard puis les mettre de côté
- Dans cette même graisse, faire revenir les oignons hachés et les carottes coupées en rondelles. Terminer l'opération avec l'ail et le persil hachés, les tomates concassées et le vin blanc. Cuire une dizaine de minutes à feu doux.
- Cette période de cuisson effectuée, remettre les abats et couvrir de bouillon de poule (ou bouillon cube dissout dans l'eau). Ajouter le bouquet gari et faire cuire à feu doux pendant 3 heures.
- Attendre la fin de la cuisson pour mettre les olives, vérifier l'assaisonnement.

Accompagner ce plat unique par un riz cuit en prélevant l'équivalent de quatre verres de sauce dans l'alicuit.

Vous le dégusterez lors d'un week-end consacré à l'art de la découpe d'un canard gras et sa préparation (foie gras, confit...) animé par Jean MONCOUET votre Grand Maître