

Cou farci d'oies ou de canards



La peau du cou peu être enlevée pour faire le cou farci.

- ✓ Mélanger la chair à pâté (75 %) et retombée de foie (25 %), les pointes par exemple, assaisonner – truffer.
- ✓ Remplir la peau et coudre les extrémités.
- ✓ Couvrir de graisse et stériliser 3 heures.

On peut, et c'est meilleur, les faire cuire dans la graisse tiède mais non bouillante 2 heures – mettre en pots – couvrir de graisse.

Bonne préparation !

Marie-José