





POUR 10 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

TEMPS DE CUISSON : 1h40

L'ALICUIT D'HÉLÈNE

"Aie y cot", des ailes et des cous : un plat très savoureux qui rappelle que les bas morceaux ne le sont que pour les snobs ignorants !

10 cous de canard
10 ailes de canard
1 douzaine de gésiers de canard confits
5 carottes nouvelles ou 2 grosses carottes
2 oignons
12 pommes de terre nouvelles
5 gousses d'ail
3 c. à s. de graisse de canard
1 c. à s. bombée de farine
15 cl de vin blanc sec de Gascogne
4 cl d'armagnac
1/2 bouquet de persil

Pelez les carottes et les oignons. Coupez les carottes en rondelles de 1 cm d'épaisseur maximum et hachez les oignons. Lavez les pommes de terre et coupez-les en deux selon leur taille. Pelez et hachez les gousses d'ail. Coupez les ailes en deux.

Mettez la graisse de canard dans une grande cocotte, puis ajoutez les oignons, les carottes et les pommes de terre. Laissez dorer 10 min à feu vif en remuant souvent. Ajoutez l'ail et la farine, remuez, puis déglacez avec le vin blanc. Ajoutez de l'eau pour couvrir les légumes.

Incorporez les ailes et les cous, remuez bien, salez et poivrez. Couvrez en laissant passer un peu d'air puis laissez mijoter 1h30 : la viande doit se détacher des os. Ajoutez les gésiers 30 min avant la fin de la cuisson.

Ajoutez l'armagnac dans la cocotte à la fin de la cuisson, hors du feu. Lavez et ciselez le persil, puis ajoutez-le. Servez dans des assiettes à soupe : chacun pourra détacher dans son assiette la chair des os et de la peau.