

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Landes

Garbure landaise au confit de canard

 10
PERSONNES

Ingrédients

Viande :

- 10 pcs Manchons de canard confit

Légumes et féculents :

- 700g Haricots tarbais secs
- 1500g Chou vert frisé
- 1500g Pommes de terre
- 800g Carottes
- 600g Poireaux
- 500g Navets
- 400g Oignons jaunes

Condiments et matières grasses :

- 80g Graisse de canard
- 1 pcs Bouquet garni
- 4 pcs Gousses d'ail
- 5 à 6L Eau ou fond blanc
- PM Sel, poivre

Déroulé

Préparations préliminaires :

- La veille : mettre les haricots tarbais à tremper dans un grand volume d'eau froide pendant 12 heures.
- Avant cuisson : égoutter et rincer les haricots. Éplucher et tailler les légumes. Laver et émincer le chou. Sortir les manchons de leur graisse.

Process de fabrication :

- Faire suer les oignons et les poireaux dans la graisse de canard, ajouter l'ail.
- Ajouter les haricots, mouiller avec l'eau ou le fond blanc, ajouter le bouquet garni, porter à ébullition puis cuire 45 min à frémissement.
- Ajouter les carottes et les navets, cuire 20 min.
- Ajouter le chou, cuire 20 min supplémentaires.
- Ajouter les pommes de terre et cuire 25 à 30 min.
- Ajouter les manchons de canard confit et mijoter 20 à 30 min.
- Rectifier l'assaisonnement et laisser reposer 20 min avant service.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Landes

Sauté de poulet mafé landais

 10
PERSONNES

Ingrédients

Viande :

- 2.5 kg Sauté de poulet des Landes

Légumes et féculents :

- 500g Oignons jaunes
- 1000g Carottes
- 1000g Patates douces
- 1000g Pommes de terre
- 800g Chou blanc

Condiments et matières grasses :

- 500g Beurre de cacahuète artisanal de Soustons
- 120g Concentré de tomate
- 4 pcs Gousses d'ail
- 8cl Huile végétale
- 2,5 à 3L Bouillon de volaille ou eau
- 2 pcs Feuilles de laurier
- 2 pcs Branches de thym
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Déroulé

Préparations préliminaires :

- Parer et vérifier les morceaux de poulet.
- Éplucher les oignons et les émincer.
- Éplucher les carottes et les couper en rondelles épaisses.
- Éplucher les patates douces et les couper en gros cubes.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en gros morceaux.
- Émincer le chou blanc en lanières.
- Éplucher et hacher l'ail.

Process de fabrication :

- Chauffer l'huile dans une marmite et faire revenir le poulet jusqu'à légère coloration. Réserver.
- Faire suer les oignons, ajouter l'ail puis le concentré de tomate et cuire 2 minutes.
- Remettre le poulet, ajouter le bouillon, le thym et le laurier. Cuire 30 minutes à feu doux.
- Délayer le beurre de cacahuète avec un peu de bouillon chaud puis l'incorporer à la préparation.
- Ajouter les carottes et cuire 15 minutes.
- Ajouter les pommes de terre, les patates douces et le chou blanc. Poursuivre la cuisson 25 à 30 minutes.
- Vérifier la cuisson, rectifier l'assaisonnement et ajuster la texture si nécessaire.
- Laisser reposer 10 à 15 minutes avant le service.