

Confit de canard

Cuisse de canard, confite, en boîte 5/1.

Le confit de canard est généralement employé pour la confection du cassoulet. Il peut aussi être accompagné de pommes de terre sautées ou de haricots verts en persillade.

La quantité de cuisses de canard mise en œuvre au sein de nos offres est plutôt homogène puisqu'elle représente 56 à 60 % du produit fini. Comme indiqué dans notre tableau comparatif, cela équivaut à un poids d'environ 2,1 kg de cuisses de canard égouttées. Le nombre de cuisses par boîte étant de 12 pièces, sauf pour une offre où il peut varier entre 10 et 12, on pourrait être tenté de croire que celles-ci possèdent un poids assez homogène de 175 g. En réalité, le poids des cuisses n'est pas aussi uniforme, et comme le précisent deux industriels, celui-ci est de +/- 200 g. Pour l'offre contenant 10/12 cuisses par boîte, l'écart est d'ailleurs important puisqu'il oscille entre 160 et 250 g. Difficile dans ces conditions de coller aux grammages recommandés par le GEMRCN. Notons avant tout que ces calibres ne sont pas adaptés pour les enfants et les personnes âgées en institution et qu'il ne sera pas facile de partager les cuisses pour obte-

nir les grammages conseillés. Ensuite, pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, ces grammages devraient être compris, en tenant compte de la marge de +/- 10 %, entre 126 et 198 g. Si le respect de la marge basse ne pose aucun problème, certaines portions risquent par contre d'être trop importantes. Par ailleurs, trois de nos offres possèdent un rapport P/L inférieur ou égal à 1. Dans ce cas, leur fréquence de présentation pour la catégorie adolescents, adultes et repas livrés à domicile devra être limitée à 4/20 repas maximum. A noter que la teneur en sel est également élevée, et qu'une cuisse d'environ 200 g fournit à elle seule plus de 30 % de l'apport journalier en sel¹ pour un homme adulte (40 % chez la femme).

¹ Apports journaliers recommandés en sel : 8 g pour les hommes adultes et 6,5 g pour les femmes adultes et les enfants.

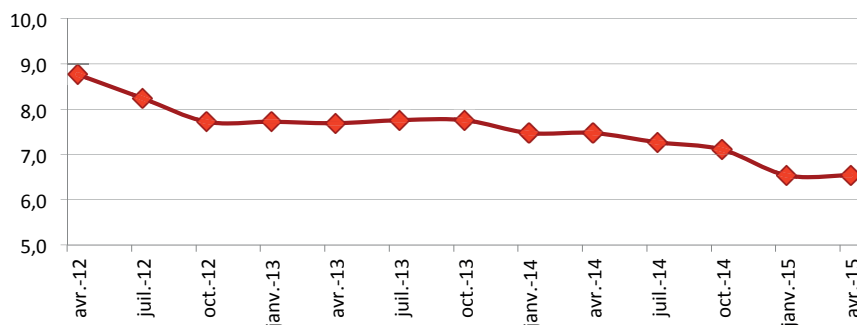


Question d'un acheteur

Comment faire pour éliminer un maximum de graisse avant de mettre en œuvre les cuisses de canard ?

Le mieux est de faire tremper quelques minutes les boîtes au bain-marie de manière à faire fondre correctement la graisse qui les entoure. Laissez-les ensuite égoutter dans une passoire environ 20 à 25 minutes, et dans un lieu pas trop froid afin que la graisse ne fige pas à nouveau.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour ajouter une touche aromatique, assaisonnez vos cuisses de canard avec une marinade à base de miel, de romarin ou de citronnelle avant de les enfourner.

THÈMES & RECETTES

L'été : Confit aux cèpes à la bordelaise
Le goût : Parmentier du Sud-Ouest

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	48161	288 kcal	21,0 %	0,1 %	21,4 %	7,0 %	1,4 g	0,98	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et Délices
FRANCE FRAIS	553798	277 kcal	24,6 %	0,3 %	19,7 %	NC	1,5 g	1,34	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
EPISAVEURS	93368	288 kcal	24,0 %	0,5 %	21,0 %	7,0 %	1,6 g	1,14	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	35123	308 kcal	23,6 %	0,2 %	23,6 %	8,2 %	1,5 g	1,00	DELPERAT Leymarie
TRANSFOURMET	300428	308 kcal	23,7 %	/	23,6 %	8,2 %	1,0 g	1,00	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

Valeurs sur produit égoutté

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de matière grasse et %	Mode d'emploi	Industriels Marque
BRAKE	48161	cuisse, confite	cuisse de canard confite 60 %	graisse de canard 40 %	égoutter, réchauffer 10 min à four très chaud 210 °C ou à la poêle	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et Délices
FRANCE FRAIS	553798	cuisse, confite	cuisse de canard confite 60 %	graisse de canard 40 %	NC	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
EPISAVEURS	93368	cuisse, confite	cuisse de canard confite 60 %	graisse de canard % NC	égoutter, réchauffer au bain-marie ou à feu doux, gratiner à la poêle ou sous le grill	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	35123	cuisse, confite	cuisse de canard confite 56 %	graisse de canard +/- 36 %	égoutter, réchauffer 10 min à four très chaud ou à la poêle	DELPERAT Leymarie
TRANSGOURMET	300428	cuisse, confite	cuisse de canard confite 56 %	graisse de canard +/- 36 %	égoutter, réchauffer 10 min à four très chaud ou à la poêle	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48161	UE	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 10/12 cuisses, poids 160/250 g, nombre de boîte NC	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et Délices
FRANCE FRAIS	553798	cuisse de canard : France ou IGP, graisse de canard : France, UE, sel : France	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,300 kg, 12 cuisses, poids NC, 3 x 5/1	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
EPISAVEURS	93368	NC	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 12 cuisses, poids NC, 3 x 5/1	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	35123	France	France	2 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,800 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 12 cuisses, poids +/- 200 g, 3 x 5/1	DELPERAT Leymarie
TRANSGOURMET	300428	France	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 12 cuisses, poids +/- 200 g, 3 x 5/1	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Notre sélection ne bénéficie d'aucun signe de qualité particulier toutefois, on trouve sur le marché des confits de canard labellisés « IGP » (Indication Géographique Protégée). Ceux-ci sont soumis à une réglementation stricte. De l'élevage jusqu'à l'étiquetage, les différentes étapes doivent avoir lieu dans les départements situés en Aquitaine, Midi-

Pyrénées et Limousin (Corrèze), et dans certaines communes de l'Aude. De plus, seuls les canards Mulard et les canards de Barbarie (de sexe mâle) sont utilisés pour la confection de ces produits. Ainsi, l'indication « IGP » concernant l'origine des cuisses de canard pour une de nos offres, indique normalement qu'elles respectent les conditions citées ci-dessus.

