

Le Grand Méchant Goût

Précommandes ouvertes pour un plat d'exception

Un plat qui a failli ne jamais exister

Nous cherchions à nous en procurer et enfin, le Grand Méchant Goût a réussi à dénicher un des derniers éleveurs de canardmouth, une race très ancienne de volaille et qui est un lointain ancêtre de nos palmipèdes modernes.

Nous pouvons donc vous proposer en précommande le demi-magret de canardmouth et ses racines sauvages.

L'animal et son milieu naturel

L'animal qui était encore très répandu à la fin du moyen-âge dans les vallées encaissées des Pyrénées ariégeoises avait quasiment disparu à la fin des années 50.

Heureusement en 1964 un couple d'agriculteurs originaires de de Minjocebos, Jacques et Ginette Mascoulhounat, décident de se lancer dans l'élevage de cette race locale.

Le canardmouth est complètement rustique jusqu'en moyenne montagne et il n'est pas rare que des spécimens s'aventurent jusqu'à plus de 2500 mètres même sous la neige de l'hiver.

L'animal est très facile à élever puisqu'il mange à peu-près de tout, ne connaît pratiquement aucune maladie ni même de prédateur car il est particulièrement agressif et peut mettre en fuite un ours affamé lorsqu'il attaque en véritable meute.

Aujourd'hui les trois neveux Mascoulhounat ont repris l'élevage et Jacques et Ginette bien qu'à la retraite les aident et les conseillent.

La recette du demi-magret et ses racines sauvages

Cette recette familiale que Ginette Mascoulhounat tient de son grand-oncle Mathurin remonte à plus de 300 ans.

Les racines sauvages sont récoltées dans les montagnes autour de Minjocebos et marinées d'octobre à mars dans un chaudron rempli de vin blanc et d'aromates.

Attendries par ce long séjour en marinade elles sont bouillies puis rapidement passées à la poêle avec un filet d'huile de poisson ce qui leur donne un goût inimitable.

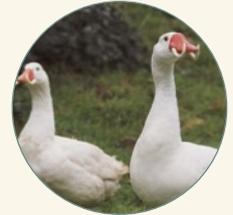
Une chair ferme mais fondante

La chair du canardmouth se tient bien à la cuisson mais elle est également très fondante, la texture rappelle celle du saumon.

La touche finale est apportée par les bâtonnets de moelle de sapin qui ajoutent une note de résine à ce plat traditionnel.

Les précommandes

Compte tenu de la rareté du plat, nous ouvrons des précommandes, aujourd'hui seulement, et nous pourrons vous proposer le plat dans la semaine prochaine.



Le canardmouth

Un animal très rustique et bien adaptée à nos montagnes.



Le 1/2 magret

Grillé puis posé sur un lit de racines bouillies. Des bâtonnets de moelle de sapin parfument le plat.



Les trois frères Mascoulhounat

Ils élèvent aujourd'hui plus de 500 animaux.