

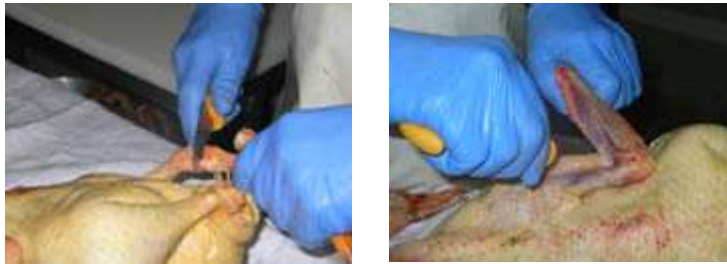


## CONSEILS DE DECOUPE DE CARCASSES DE CANARDS OU D'OIES

1/ Présentation du canard entier avec le foie prêt à être découpé



2/ Couper les pattes et les ailerons



3/ Couper la tête



4/ Couper la peau à la base du cou puis retirer délicatement la peau du coup



**5/** Dégager les magrets en incisant la face ventrale et les détacher en longeant les côtes au couteau.



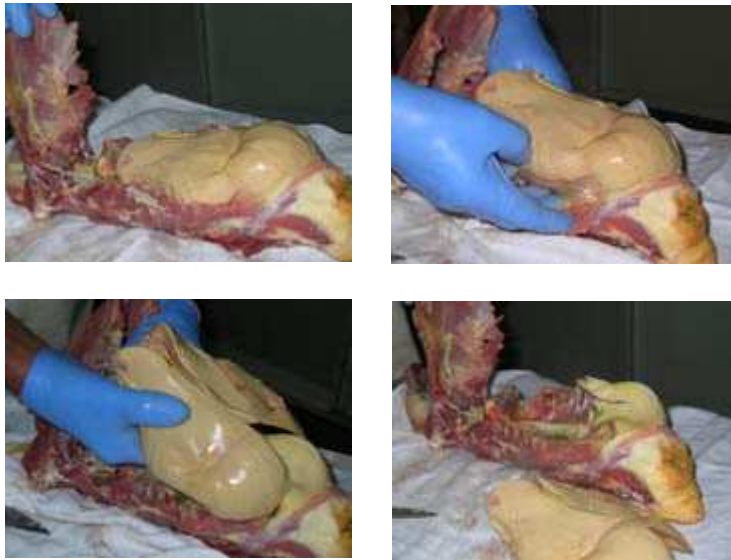
**6/** Dégager le manteau (magrets, cuisses, ailes) en contournant avec la pointe du couteau les os de la carcasse.



**7/** De chaque côté, couper les côtes afin de dégager le foie gras



**8/** Enlever prudemment le foie gras en prenant soin de ne pas percer la bile



**9/** Récupérer le manteau et séparer au couteau tous les morceaux (deux magrets, deux cuisses et deux ailes). Si nécessaire, enlever un peu de gras et de peau autour de chaque morceau.



**10/** Le canard est enfin découpé. Vous pouvez faire de même pour la découpe de l'oie.



**11/** Dans les viscères, se trouve le gésier, penser à le détacher au couteau. Pour préparer le gésier, il faut l'ouvrir, enlever le contenu puis la première peau épaisse.

Vous avez maintenant l'ensemble des pièces prêtes à cuisiner ou mettre en conserves.

