



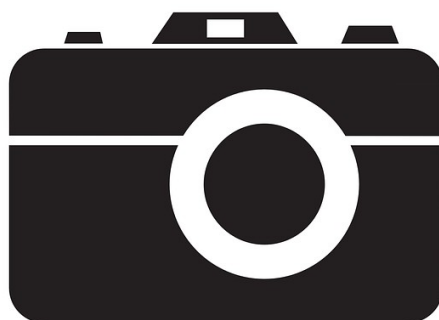
**Malle
à indices**



LA PRÉSERVATION DE L'OUTARDE CANEPETIÈRE



CONNAÎTRE **COMPRENDRE**
ENQUÊTER **RÊVER**
OBSERVER **LES ENJEUX**



Recuerdos de Castilla La Mancha



Conseils pour apprêter l'oie ou l'outarde de Germaine gloutnez

L'oiseau sauvage vole sur de grandes distances, ses muscles, (donc sa Chair) ont plus d'exercice et sont plus durs.

Il faut alors une longue cuisson, à chaleur douce pour attendrir la chair.

Ceci vaut pour presque tous les oiseaux que l'on chasse.

L'oie peut être rôtie, elle doit être apprêtée avec des fruits qui en rehaussent la saveur.

Les jus de fruits dont on l'arrose durant la cuisson la parfument et donnent une excellente sauce.

On peut également préparer l'oie en civet, comme on prépare le lièvre; elle est alors délicieuse et tendre à souhait si on la laisse cuire le temps voulu.

TEMPS DE CUISSON

Les personnes qui cuisinent demandent qu'on leur donne des temps de cuisson exact.

Rien n'est plus difficile dans la plupart des cas.

Il y a tant de facteurs qui font varier ce temps de cuisson.

D'abord la pièce de viande elle-même, est-elle tendre ou moins tendre? ? sa grosseur... la grandeur du four... l'étanchéité du four etc., etc.

Votre attitude elle-même est une cause de variation : êtes-vous de celles qui "sont toujours à ouvrir la marmite ou le four "pour voir" ?

Pendant ce temps, la vapeur s'échappe de la marmite et la chaleur sort du four.

Quand vous arrosez une pièce de viande, procédez-vous rapidement ou prenez-vous tout votre temps?

Plus le four reste ouvert longtemps, plus il perd de sa chaleur et plus le temps de cuisson doit être allongé.

Enfin, vous voyez chère madame que ce n'est pas pour rien qu'on parle de la cuisine comme d'un art.

Mais comme la plupart des pièces de viande peuvent attendre au moins 12 heures à chaleur douce et couvertes pour empêcher le dessèchement, donnez-vous un peu plus de temps, du moins, pour votre première expérience avec une recette nouvelle et surtout n'expérimentez jamais lorsque vous avez des invités ... à moins de les mettre dans le coup, eux aussi, chose qui peut se faire avec des intimes.

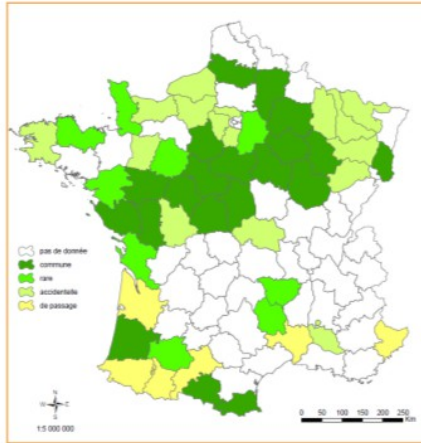
Source : Le club bon appétit avec Germaine Gloutnez, 1968 no 3

Mireille

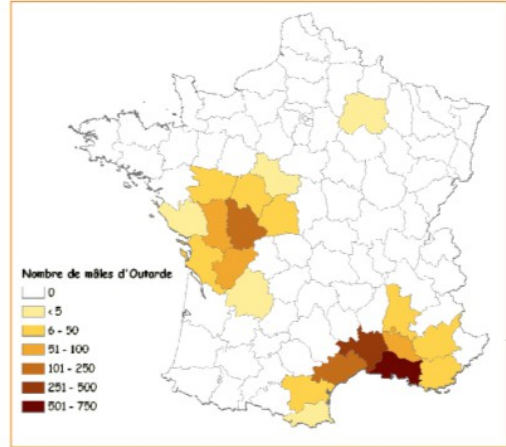
Gibier de plume dont la chair particulièrement remarquable est appréciée des plus fins gourmets.

Deux espèces d'outardes méritent une mention spéciale, la grande outarde, oiseau volumineux de taille importante, très recherchée pour sa qualité, et la canepetière, plus petite mais dont la chair se caractérise par une grande finesse et un arôme des plus délicats. L'outarde se prépare rôtie, on peut également lui appliquer toutes les recettes de l'oie et du caneton nantais.

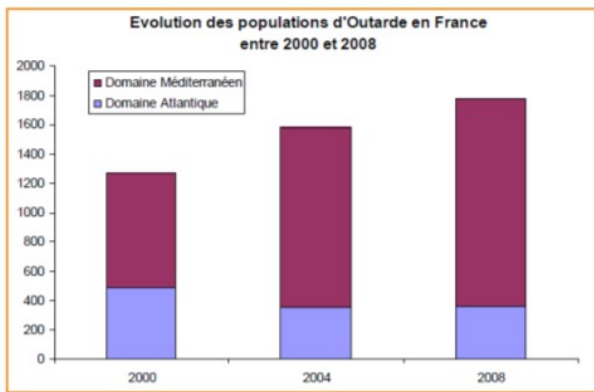




Carte 6 : Répartition de l'Outarde canepetière en France pendant la seconde moitié du 19^e siècle d'après les données disponibles dans la bibliographie^{10,21,32,33}



Carte 5 : Distribution de l'Outarde canepetière en France en 2008 (Les données affichées concernent les effectifs de mâles chanteurs)



Deuxième
Plan national d'actions
en faveur de l'Outarde canepetière
Tetrax tetrax
2011-2015







