< retour

Volaillerie

Aiguillette(s) de canard

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Canard, oie

Poids moyen : 50g

L'aiguillette de canard est un petit morceau de viande très tendre que l'on trouve sur le magret. On la sert parfois dans les repas de fête. Beaucoup de gens l'apprécient avec de la confiture d'échalote ou de la crème flambée à l'armagnac.

Les aiguillettes de canard ne sont pas grasses, bien au contraire.

VARIÉTÉS

Il existe environ 80 espèces de canards, ce qui a une influence sur la quantité de chair, la saveur (plus ou moins musquée), et la valeur nutritive (particulièrement la teneur en matières grasses) de celle-ci. Parmi les canards d'élevage, on retrouve le canard de Barbarie à la chair ferme d'un goût prononcé et le canard nantais à la chair fine mais plus grasse. Parmi les espèces sauvages, le colvert à la chair très réputée est le plus répandu. On n'en consomme habituellement que les cuisses et les filets. Plusieurs autres espèces de canards sauvages sont très appréciées en gastronomie.

COMMENT CHOISIR ?

Le canard, contrairement à ce que l'on peut penser, est moins gras que le poulet. Pour faire attention à sa ligne ou pour ne pas avoir de viande grasse, bien choisir les morceaux. Les cuisiner ensuite sans matière grasse. A ce propos, il convient de choisir des volailles dont les os sont complètement solidifiés, la chair suffisamment développée, c'est-à-dire assez volumineuse, grasse, et donc goûteuse.

QUE FAIRE AVEC ?

Le canard est souvent cuisiné avec des fruits telles les oranges, les cerises et les pommes, car leur acidité convient bien à sa chair grasse. Le canard est aussi fréquemment servi accompagné de marrons.

COMMENT PRÉPARER ?

Les aiguillettes se cuisinent très vite pour rester rosées.

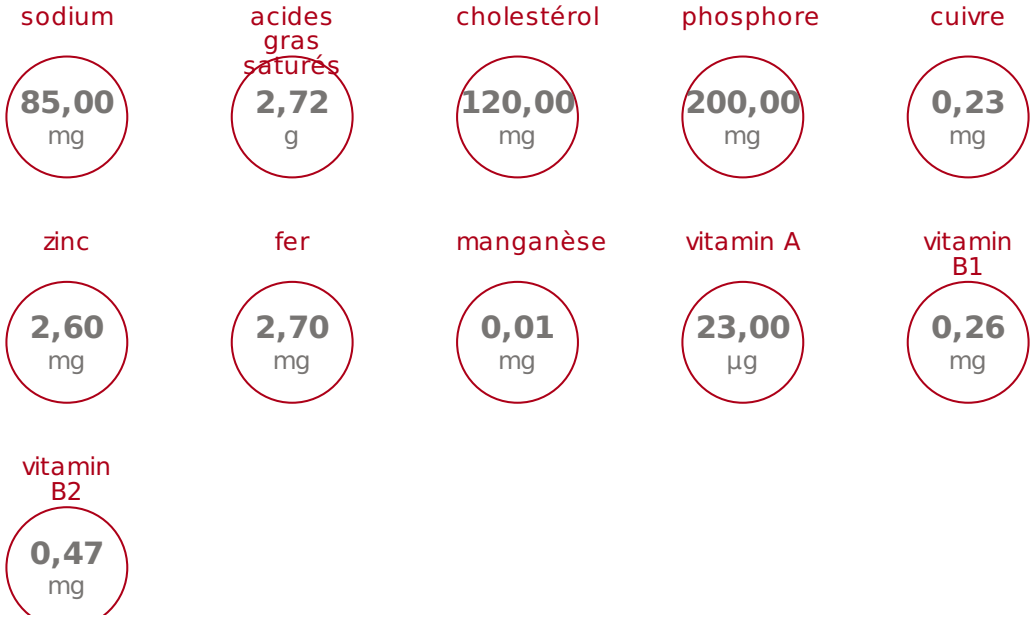
COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Une particularité du canard : il se conserve mal ! Il est préférable de consommer les aiguillettes dans les 2,3 jours après leur achat.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive du canard varie selon les méthodes d'élevage et la race. La chair crue du canard sauvage contient environ 30% moins de matières grasses que celle du canard domestiqué. Cette différence s'atténue toutefois à la cuisson, car il y a perte de gras. Le canard est riche en fer et en vitamines du complexe B.

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
190 kcal	25,00 g	10,00 g	20,00 mg	13,00 mg



Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le canard est un oiseau palmipède qui aurait été domestiqué en Chine il y a plus de 4 000 ans. Facile à apprivoiser et affectueux, le canard suit facilement ses maîtres, ce qui ravit notamment les enfants. Le canard vit en couple et est affecté par la mort de l'autre. En Chine, à cause de cette particularité, il a longtemps été un symbole de fidélité conjugale.

Aiguillettes de canard marinées [3]

En savoir plus [3]

Salade d'aiguillettes de canard, moutarde à l'ancienne et pignons de pin [4]

En savoir plus [4]

Piquillos farcis de bar et canard au gingembre [5]

En savoir plus [5]

Salade d'aiguillettes de canard à la

mangue [6]

En savoir plus [6]

Tourte de canard [7]

En savoir plus [7]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15033

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15033

[3] https://www.qooq.com/recipes/aiguillettes-de-canard-marinees

[4] https://www.qooq.com/recipes/salade-daiguillettes-de-canard-moutarde-lancienne-et-pignons-de-pin

[5] https://www.qooq.com/recipes/piquillos-farcis-de-bar-et-canard-au-gingembre

[6] https://www.qooq.com/recipes/salade-daiguillettes-de-canard-la-mangue

[7] https://www.qooq.com/recipes/tourte-de-canard