

Confit d'oe

1993 -

24 h au sel.

— déc. 1996

21 h

Canard

1993

22 h au sel

— Fév. 1997

18 h au sel

1994 — au sel

oe 20 h

canard 18 h

Dans la graisse de cuisson
ajouter des aromates (V. livre des
recettes du Terroir de Ch. Raynal)
et un verre d'eau.
Stérilisation : $\frac{1}{4}$ d'heure