



Bonne cuisine et
bon vin
c'est le paradis
sur terre



Ouvrez moi pour quelques conseils



A R N A B A R

SOMMAIRE

Nous avons le plaisir de vous partager
quelques astuces et conseils !
Dégustez et/ou découvrez nos produits !

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	2
TRADITIONNEL CONSERVE.....	2
MI CUIT	2
BLOC DE FOIE GRAS.....	2
NOS PETITS CONSEILS.....	3
NOS CONFITS.....	4
LES PLATS CUISINÉS	5
LES LÉGUMES CUISINÉS	6
NOS AXOAS	6
SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS	7
PÂTES ET SALAISONS.....	7
VINS DU TERROIR BASQUE	7

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Foie gras extra cuisiné en l'état pur

TRADITIONNEL CONSERVE

Le mettre au frais quelques heures avant de le servir et le sortir 15 minutes avant consommation

Démoulez le foie gras à l'aide d'un couteau bien chaud; puis enlevez le surplus de graisse.

Le foie gras entier en verrine se conserve jusqu'à 4 ans; et... comme le vin plus il est âgé meilleur il est.

[Foie gras entier cuit - Recette traditionnelle \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)



MI CUIT

Le foie gras mi-cuit se conserve 10 mois au frais.

Sa texture est plus fondante que du foie gras traditionnel conserve

[foie gras entier mi cuit \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)

BLOC DE FOIE GRAS

100% foie gras reconstitué

Se déguste bien frais; le sortir au dernier moment.

[Blocs de foie gras - Traditionnelle, Piment d'espelette \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)

Si vous souhaitez préparer les toasts à l'avance; pas de problème.. il vous suffira uniquement de remettre les toasts aux frais sous film jusqu'à consommation

POUR DÉCOUPER DE BELLES TRANCHES C'EST PAR ICI :

- Ouvrez les deux extrémités de la boîte
- A l'aide d'un couteau, poussez un côté de la boîte en gardant le couvercle
- Et de l'autre, découpez des tranches d'environ 0,5cm



NOS PETITS CONSEILS

Nous conseillons 50 g de foie gras par personne

Ne pas tartiner, poser sur du pain ou des toasts que vous pouvez préalablement faire griller.

Le pain aux figues peut donner un côté sucré ! Un régal assuré !

Vous pouvez également rajouter de la fleur de sel, du poivre, un chutney de figues, une compotée d'oignons, une confiture ou une gelée de piment d'Espelette Kliska... ! [Kliska \(arnabar-foie-gras.com\)](http://Kliska.arnabar-foie-gras.com)



Le bloc est idéal pour accompagner vos salades gourmandes, y ajouter du magret séché ou/et des gésiers de canard, du maïs et des tomates...

Pensez aux asperges de Navarre de la maison EDERKI !

[Asperges blanches Extra IGP Navarra 345g \(arnabar-foie-gras.com\)](http://Asperges blanches Extra IGP Navarra 345g.arnabar-foie-gras.com)

CRAQUEZ POUR CES TARTINES GOURMANDES !

Disposez une tranche de foie gras mi-cuit sur un pain toasté avec de la salade, optez pour quelques amandes effilées grillées, de la vinaigrette balsamique et des baies roses pour accompagner le tout !

IDÉAL ÉGALEMENT POUR VOS TOASTS À L'APÉRITIF



NOS CONFITS



La plupart de nos confits sont à réchauffer au four à **180 degrés pendant 20 minutes** ; bien entendu vous pouvez aussi les poêler !



Vous pouvez récupérer la graisse de canard afin de cuisiner vos accompagnements; celle-ci se conserve largement 3 semaines au frigo. Petit plus, la graisse de canard est excellente pour la santé!

Nous préconisons :

- 1 cuisse par personne
- 2 manchons par personne

[NOS CONSERVES \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)

GÉSIER CONFITS / CŒUR CONFIT

Une fois émincés et assaisonnés , les poêler un petit moment ; ils ne seront que meilleur pour accompagner vos salades.

QUELQUES IDEES !

Pensez également à réaliser des **MINI-BURGER** avec du foie gras mi-cuit. Disposez sur le mini-burger la compotée de figue Xorien Maite de la maison Bipia, de la mâche, quelques graines de sésame et une tranche de foie gras mi-cuit



[Figues confites à l'aigre-douce \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)

Autre idée de recette avec nos **CLUBS SANDWICHS** avec le confit de canard émincé. Pour cela vous aurez besoin de : pain de mie toasté sur lequel vous étalez de la moutarde avec quelques feuilles de salade et quelques rondelles de tomates.

LES PLATS CUISINÉS (2 personnes)

[Recherche \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)

Nos plats sont élaborés en suivant les recettes traditionnelles et les secrets de notre Amatxi (grand-mère). Ils sont élaborés sans conservateurs ni colorants.



GARBURE

Soupe traditionnelle du Sud-Ouest.

Au vue de sa consistance; elle peut facilement remplacer un repas du soir

Si vous souhaitez désépaissir votre garbure, n'hésitez pas à y ajouter un peu d'eau lors du réchauffage.

POULET BASQUAISE

Poulet fermier de Saint Martin d'Arossa (village voisin) cuisiné avec de la piperade.

A accompagner avec du riz blanc type basmati, des pâtes, ou des pommes de terre ;
Réchauffez-le au four à 180 degré pendant 20 minutes



CASSOULET

Réchauffez au four à 180 degrés pendant 20 minutes
Avant de l'enfourner saupoudrez de chapelure pour donner un effet gratiné

XILI CON CARNE A L'AXOA DE VEAU

Composé d'axoa de veau et d'haricot rouge, à accompagner de riz et saupoudré de fromage. Si le plat est trop épicé rajoutez de la crème fraîche

LES LÉGUMES CUISINÉS

PIPERADE

Sauce tomate cuisinée à la basquaise ; réchauffez-la dans une casserole à feu doux. Ajoutez-y 3 ou 4 œufs . Peut se servir avec du jambon de Bayonne poêlé ou de la ventrèche.



La piperade peut être utilisée comme base pour vos pizzas maison OU vos sauces bolognaises

HARICOTS CUISINÉS FAÇON ARNABAR



Nous avons sélectionné pour vous les **HARICOTS BLANCS MOGETTE DE VENDÉE** ; cuisinés à la façon ARNABAR, nous les mijotons avec carottes, céleris, concentré de tomates et purée de piment d'Espelette !

Accompagnez-les de canard ou de saucisses de porc !

NOS AXOAS

L'axoa est un plat traditionnel du Pays-basque; il s'agit d'émincé de viande ; (veau ou canard cuisiné avec des poivrons, du piment doux, des oignons et piment d'Espelette)



A accompagner d'une purée de pommes de terre ou de riz

Réchauffez-le dans une casserole à feu doux.

Possibilité de le cuisiner en **PARMENTIER**

400 g : pour 2 personnes
800 g : pour 4 personnes

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

COU FARCI AU FOIE GRAS

Retirez la graisse; récupérez-la pour cuisiner les accompagnements puis découpez à l'aide d'un ciseau le filet qui entoure le cou farci et le couper en tranche. A peine tiédi, il accompagne vos salades et crudités.

PÂTES ET SALAISONS



1 boîte de pâté pour 2 ou 3 personnes
A consommer de préférence un peu frais

Pour remplacer les cornichons, pensez à nos guindillas !! [Piments basques doux 400g \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)



VINS DU TERROIR BASQUE

[Vins et Boissons \(arnabar-foie-gras.com\)](http://arnabar-foie-gras.com)



VIN BLANC MOELLEUX DOMAINE DE LA CROIX

LE DOMAINE DE LA CROIX vinifié chez un petit producteur avec lequel nous travaillons depuis maintenant 30 ans.

Vin moelleux mais pas trop sucré
Idéal pour accompagner nos foies gras
Servir frais

VIN ROUGE DOMAINE DE MIGNABERRY

VIN DE DOMAINE DE LA COOPERATIVE DES VIGNERONS D'IROULEGUY

Arôme de fruits mûrs et d'épices ainsi qu'une note boisée
Vieillit en fût de chêne / Vin aromatique

Se conserve 6 à 8 ans
Idéal pour accompagner nos confits et nos plats cuisinés



30 ANS A VOUS SERVIR

ARNABAR, la passion canard depuis
3 générations



Retrouvez nous sur les marchés du Pays-Basque et dans nos 3 boutiques d'Anglet, de Saint Jean de Luz et d'Osses.