

## OIE ET OUTARDE EN CONSERVE CONNUE SOUS LE TERME «EN CANNE» TRÉSOR CULINAIRE

Méthode de préparation des «cannes»

- Couper l'oie ou l'outarde en cubes
- Ajouter des morceaux de lard salé
- Mettre de l'oignon, du sel et du poivre
- Sceller les cannes et faire bouillir pendant quatre heures.

Avant les années 1970, la méthode pour contrôler la qualité et s'assurer que l'on pouvait consommer la viande, consistait à entendre le «cloc» des couvercles des boîtes de conserve au sortir du bain d'eau bouillante et le dépôt sur une surface plane. Si jamais, on pressentait un problème, et bien on devait reprendre l'opération de mise en conserve.

Note : Si on utilisait des boîtes de conserve, on ne mettait pas d'eau; par contre, si on utilisait des bocaux en verre, il fallait y ajouter un peu d'eau.

Cette recette nous a été remise par les frères Eugène et Gilles Gagné, natifs de l'Île-aux-Oies, qui se situe dans l'archipel de l'Île-aux-Grues tout près de Montmagny dans la région de Chaudière-Appalaches. C'est la recette familiale, transmise par leur mère Marie-Anne Roy, épouse de Sylvio Gagné (demi-frère de la grand-mère paternelle de Rose-Hélène Coulombe, co-autrice de ce texte). Il était métayer sur l'une des sept fermes de l'Île-aux-Oies, île qui appartenait aux Sœurs Augustines Hospitalières de l'Hôtel-Dieu de Québec. À cette époque, deux insulaires seulement étaient propriétaires de leurs fermes de l'Île-aux-Oies, les cinq autres vivaient sur les terrains appartenant à la communauté.

Avis : Aujourd'hui, ces pratiques de conservation ne sont pas recommandées compte tenu des risques d'intoxication alimentaire. On doit privilégier l'utilisation d'un autoclave afin d'assurer l'innocuité des aliments (un autoclave est une marmite hermétique spécialement conçue pour la stérilisation à la vapeur). La stérilisation des conserves au four est non recommandable car en plus de ne pas être efficace en termes d'innocuité alimentaire, les bocaux de verre peuvent être fragilisés. La stérilisation à l'eau bouillante dans une marmite peut convenir pour les aliments acides tels que les marinades, les confitures.

(p.172 – Histoires de gourmands, Culture culinaire, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, Éditions GID, 2014 )