



Le cygne

Avez-vous déjà mangé un cygne tout entier ? ce n'est pas bourratif ! On peut même le couper en petit morceaux pour faire durer le plaisir. Le côté sucré et parfois vanillé de ce cygne en pâte à choux a un goût de revient-y, si bien que parfois un cygne c'est trop peu !!! A la renaissance et même après il n'était pas rare de manger du cygne, le vrai celui avec les plumes. Il était souvent préparé en pâté en croûte. Il existe même une fable de la Fontaine [Le cygne et le cuisinier](#) récité par René Depasse.



Der Draht zu dieser Pastet.
Le fil de fer pour le pâté de cygne



Die Schwänen-Pastet, mit natürlichen kopff und flügel,
Le pâté de cygne avec ailes et tête naturelle



_1719 HAGGER Conrad de Neues Salzburgerisches Kochbuch, Augsburg, gravure sur cuivre. p.17



1644 TENIERS David le jeune intérieur de cuisine