

Crépinette d'Oie Poire Rôtie en Habit



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

300 g de farce d'oie

80 g de foie gras cru

1 petite crépine de porc

1/2 verre de vin blanc

1/2 verre de fond de volaille lié (oie)

2 poires Williams

1 restant de pâte à brisée

200 g de charlotte de Bretagne (grenaille)

1 boîte de griottes au sirop

1 boîte de marrons entiers

1 càs de graisse d'oie

sel & poivre du moulin

Hacher au hachoir à viande la chair et foie d'oie, poitrine de porc, ajouter un oeuf et l'assaisonnement.

Pas plus simple pour réaliser cette poire, l'éplucher, étaler la pâte, découper à l'emporte-pièce des disques de pâte et décor, passer à la dorure et protéger la tige d'un papier aluminium. Cuire à four chaud 180°C jusqu'à la cuisson complète de la pâte.

Dégorger la crépine sous un filet d'eau courante, l'étaler dans un cercle, garnir à moitié de farce, déposer une escalope de foie gras, recouvrir de farce et replier la crépine.

Dans un sautoir, dorer les crépinettes à la graisse d'oie; ajouter les pommes grenaille, couvrir et cuire à feu doux. Retirer les crépinettes au bout de 20 mn, réserver au chaud sur une assiette filmée; rissoler les marrons quelques minutes avec les pommes de terre, débarrasser et réserver au chaud.

Déglacer le sautoir avec le vin blanc, réduire et ajouter le jus des griottes puis le fond de volaille, rectifier l'assaisonnement, dresser aussitôt.