



Ragoût d'Oie à l'Ancienne Pommes de Terre Farcies



Suggestion de présentation

Pour 3 à 4 personnes:

1/2 oie
 2 càs de graisse d'oie
 2 càs de farine
 3/4 de L de bouillon d'oie
 200 g de champignons de Paris
 100 g de lardons fumés
 4 pommes de terre
 100 g de farce d'oie
 8 à 12 petits oignons
 1 gousse d'ail
 1 bouquet garni
 sel & poivre

Dans une cocotte en fonte, rissoler à la graisse d'oie successivement les lardons, les petits oignons, les champignons, réserver dans une assiette. Remettre un peu de graisse d'oie dans la cocotte et dorer uniformément les morceaux d'oie.

Débarrasser les morceaux bien rissolés dans un récipient et retirer la graisse du fond de la cocotte.

Remettre les morceaux dans la cocotte, singer et torrifier la farine quelques minutes. Mouiller avec le fond de volaille, ajouter le bouquet garni et l'ail écrasé, assaisonner. Cuire à couvert 1H au minimum, dégraisser en cours de cuisson.

Eplucher, laver les pommes de terre, les évider à l'aide d'un vide pomme, les farcir et boucher l'orifice avec une rondelle de pomme de terre. Ajouter les pommes de terre et la garniture au ragoût, au bout de 40 mn de cuisson.

Retirer le bouquet garni, l'ail; vérifier la cuisson de la viande et l'assaisonnement, servir bien chaud.