

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Soupe à la carcasse d'oie -

Ingrédients :

- ✓ 1 carcasse d'oie coupée en morceaux
- ✓ 6 carottes
- ✓ 6 navets
- ✓ 6 pommes de terre,
- ✓ 1 chou vert pommé,
- ✓ 2 oignons piqué d'un clou de girofle
- ✓ 3 c. à soupe de haricots rouges, (à faire tremper la veille),
- ✓ 1 bouquet garni,
- ✓ 2 gousses d'ail,
- ✓ 1 oignon blanc,
- ✓ ½ verre de verjus, ou de vin blanc,
- ✓ 1 c. à soupe de graisse d'oie
- ✓ 15 croûtons de pain

Préparation :

Mettez à tremper les haricots rouges dans la même eau.

Le lendemain, coupez le chou en quatre et faites-le blanchir pendant 10 minutes.

Epluchez et découpez les autres légumes en morceaux (pommes de terre, carottes, navets) puis mettez-les dans un grand faitout.

Ajoutez les oignons piqués de clou de girofle, l'ail, les haricots rouges, le chou blanchi et le bouquet garni ainsi que la graisse d'oie et un filet de verjus ou de vin blanc.

Ajoutez-y 5 litres d'eau et mettez à chauffer.

Au bout d'un quart d'heure environ, plongez les morceaux de carcasse dans le faitout et laissez cuire à feu très doux pendant 30 minutes en écumant plusieurs fois.

Entre-temps, émincez l'oignon blanc et mettez-le à dorer légèrement dans une poêle avec la graisse d'oie.

Saupoudrez de farine et laissez roussir quelques instants.

Déglacez avec le verjus restant et éventuellement avec une petite louche de bouillon.

Versez le tout dans le faitout ¼ d'heure avant la fin de la cuisson.

Mettez les croûtons dans le fond de la soupière, versez la soupe et servez chaud.
