

*- Oie en civet -*

*Ingrédients :*

- ✓ *1 oie de 4/5 kg découpée pour 10 personnes*
- ✓ *3 oignons,*
- ✓ *4 échalotes,*
- ✓ *1 gousse d'ail,*
- ✓ *1 bouquet garni,*
- ✓ *3 cuillères à soupe rases de farine,*
- ✓ *1 bouteille de Mâcon rouge.*

*Préparation :*

*Réservez le gésier, le foie et sa graisse.*

*Dans une poêle à sec, faites revenir les morceaux d'oie en commençant par les plus gras.*

*Au fur et à mesure, égouttez les, mettez les dans la cocotte, retirez la graisse de la poêle, réservez-là. (Pour l'ajouter à l'autre graisse retirée de la bête, fondue doucement et conservée pour cuisiner)*

*Dans la cocotte, faites réchauffer à fond toute la viande, saupoudrez-là de farine, faites-la dorer.*

*Mouillez avec le vin, ajoutez l'eau nécessaire pour couvrir la viande, les assaisonnements, le gésier, salez et poivrez, couvrez.*

*Laissez mijoter 1h30 à 2h, vérifiez la cuisson.*

*10 minutes avant de servir, retirez le bouquet, ajoutez le foie.*

*Retirez l'excès de graisse à l'aide d'une cuillère.*

*Rectifiez l'assaisonnement, faites bouillir encore 5 minutes.*

*Mélangez et tenez encore à feu doux 5 minutes sans laisser bouillir.*

*Servez avec des pâtes, des pommes à l'anglaise ou sautées à la graisse d'oie.*

---