



Recette tirée de <http://asgrq.com>
(Association des Sauvaginiers de la Grande Région de Québec),
recette de Luc CHAPADOS



Feuilleté d'oie sauce chasseur

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de chair d'oie coupée en gros dés
- 2 oignons coupés en dés
- Beurre
- Huile d'olive
- 500 g de champignons tranchés
- 2 tasses de vin rouge
- 1 boîte de consommé de bœuf
- 1 tasse d'eau
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre
- Sauce chasseur (en brique ou voir recette correspondante rubrique divers)
- 1 pâte feuilletée

Préparation :

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre. Faites revenir les cubes d'oie à feu vif. Baissez le feu, ajoutez les oignons et les champignons. Déglacez au vin rouge. Ajoutez le consommé et l'eau, les feuilles de laurier, le poivre, le thym et le romarin. Laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce soit assez épaisse, au besoin ajoutez de l'eau ou du vin rouge. Préparez la sauce chasseur avec de l'eau froide, ajoutez au mélange. Faites mijoter lentement 5 minutes. Ajoutez les assaisonnements (sel et poivre).

Le feuilleté :

Roulez mince la pâte feuilletée et coupez-la en carrés de 10 x 10 cm. Placez sur une grille beurrée et cuisez-la au four à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et gonflée.

Présentation :

Au moment de servir, placez un carré feuilleté, garnissez de la sauce et couvrez avec un autre carré. Choisissez des légumes d'accompagnement assez neutre ; carottes braisées, courgettes, patates douces ou purée de pommes de terre.

Pour les puristes, au lieu d'une sauce chasseur en brique, on peut préparer le fond de sauce en cassant les carcasses et en les faisant bouillir avec un oignon et un bouquet garni. Passez le bouillon, ajoutez les champignons et du vin rouge. Laissez réduire, ajustez les assaisonnements et épaissez à la crème sûre.

Suggestion de vin : un Cahors, un Médoc