



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



Oie à la Bourguignonne

 **Marinade à commencer la veille !**

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 oie
- 1 bouquet garni (laurier, persil, thym)
- 2 carottes
- 3 oignons hachés grossièrement
- 1 paquet de lardons
- 1 boîte de champignons
- 1 brique de sauce demi-glace
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation :

Désossez l'oie la veille, coupez-la en gros morceaux qui fourniront des portions. Mettez à mariner au frais pendant 24 heures dans le vin rouge, auquel vous ajoutez les feuilles de laurier, le thym, l'oignon et les carottes émincées.

Le lendemain, égouttez les morceaux d'oie. Réservez la marinade.

Faites-les sauter à feu vif, puis mettez-les dans une cocotte.

Faire sauter les lardons, puis placez-les sur les morceaux d'oie. Procédez de même avec les oignons, les champignons coupés en quartiers que vous ferez sauter dans le gras des lardons.

Saupoudrez une cuillère à soupe de farine sur le tout et mélangez délicatement.

Passez la marinade au tamis pour enlever les carottes et l'oignon, ajoutez le jus ainsi que le bouquet garni et la sauce demi-glace à la viande afin que le tout soit recouvert.

Salez, poivrez et portez à ébullition.

Par la suite, cuisez à feu doux ou au four pendant environ deux heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.