



Recette tirée de www.cuisineflipp.blogspot.com



Pâté (en croûte) d'oie sauvage

Ingrédients :

- 225 g d'oie sauvage cuite coupée en dés
- 3 tranches de bacon coupées en lardons
- La partie blanche d'un poireau hachée
- 1 carotte coupée en dés
- 1 pomme de terre pelée et coupée en dés
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 de tasse de farine
- 2 abaisses de pâte brisée

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 7.

Dans une casserole, verser et porter à ébullition le bouillon de poulet. Verser les carottes et les pommes de terre dans le bouillon. Cuire jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Égoutter les légumes et conserver le bouillon. **Il devrait vous rester 1 + 1/2 tasse de bouillon**, sinon, ajuster le volume en ajoutant du bouillon de poulet.

Dans la même casserole, dorer le bacon et le poireau. Ajouter le beurre et le laisser fondre. Ajouter la farine en remuant. Laisser cuire 1 minute de plus. Verser le bouillon de poulet dans la casserole en fouettant. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes en remuant.

Retirer du feu et mélanger à la préparation l'oie et les légumes.

Placer une abaisse de pâte brisée dans un moule à tarte. Verser la garniture dans le moule et couvrir d'une autre abaisse. Bien sceller les rebords de la tarte avec une fourchette ou les doigts. Faire des incisions avec un couteau sur l'abaisse afin de laisser la vapeur s'échapper.

Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.