



Rillettes d'oies sauvages

Ingrédients :

- 2 oies sauvages d'environ 2Kg
- 800 g d'échine de porc désossée
- 600 g de lard de poitrine frais
- Laurier
- Sel
- Poivre
- Quelques baies de genévrier
- Thym

Préparation :

Enlevez la peau des oies et désossez-les, vous obtiendrez environ 1,200 kg de chair. Conservez les morceaux de graisse que vous trouverez.

Coupez la chair en petits morceaux, hachez grossièrement le porc et le lard.

Dans une cocotte, en fonte de préférence, faites fondre la graisse des oies, faites-y revenir les viandes, salez (10 g par livre de viande), poivrez, joignez 5 ou 6 baies de genévrier, 5 ou 6 grains de poivre, 2 branchettes de thym et 2 feuilles de laurier.

Couvrez et laissez cuire sur feu très doux (en intercalant une plaque pour répartir la chaleur entre la flamme et la cocotte), pendant 2 h 30. Tournez de temps en temps en veillant bien à ce que les viandes n'attachent pas au fond. (Si nécessaire mouillez d'un peu d'eau). Peu à peu les viandes vont s'effriter.

Au terme de la cuisson, retirez thym et laurier, écrasez si nécessaire encore les viandes à la fourchette et mettez en pots (de préférence en grès). Conservez au frais (8 jours).

Si vous voulez conserver les rillettes plus longtemps, (3 mois), ajoutez aux viandes 200 g de lard gras. Une fois mises en pot, couvrez-les encore d'une couche de graisse fondue (graisse d'oie ou saindoux) pour qu'elles soient bien à l'abri de l'air.

Couvrez les pots de papier et conservez au réfrigérateur.