

RECETTE CUISINE des GONES

OIE DU RÉVEILLON DE PAUL BOCUSE

Ingrédient :

Une belle oie de l'année, grasse et bien en chair
250 grammes de porc frais provenant du jambon
200 grammes de panne
200 grammes de petits champignons fermes et blancs
12 saucisses chipolatas ou petites crépinettes
6 petits pieds de porc truffés
60 marrons
2 oignons moyens et 2 échalotes hachés finement
un œuf de beurre
1 verre à liqueur de cognac
1 œuf
15 grammes de sel épicé
1/2 cuillerée à café de persil frais haché
2 branches de céleri.

Recette :

1- Préparation de l'oie :

Flamber l'oie, la nettoyer, la vider par la gorge et réserver le foie débarrassé de la poche à fiel.
Recueillir l'excès de graisse, y compris celle qui enveloppe les intestins.

2- Préparation des marrons :

Écorcer les marrons après les avoir grillés au four ou plongés dans un bain de friture fumante.
Les diviser en deux parties, l'une composée des plus beaux.

Les cuire à couvert séparément, la partie la moins belle dans un court-bouillon de consommé avec une branche de céleri, la partie de marrons choisis dans un plat à sauter pouvant les contenir, les uns à côté des autres, sans qu'ils soient serrés.

Saupoudrer ces derniers avec un blanc de céleri haché finement et mouiller juste à hauteur avec du consommé.

Parsemer dessus 50 grammes de beurre divisé en parcelles.

Quand les premiers sont cuits un peu ferme, les égoutter.

Quant aux seconds, les découvrir quelques minutes avant leur cuisson complète et pousser la réduction du consommé jusqu'au moment où le liquide réduit, combiné au beurre et au sucre des marrons donnera l'apparence d'un sirop épais.

Alors, imprimer au plat à sauter un mouvement de rotation de façon à enrober les marrons de ce jus sirupeux.

Cette opération doit être faite délicatement pour éviter l'écrasement des marrons qui seront tenus juste cuits.

Enfin, la cuisson des marrons choisis ne sera faite que 35 minutes avant de servir,

alors que ceux de la première série seront cuits au début de la préparation car ils sont destinés à farcir la volaille.

3- Préparation de la farce

Couper la panne en petits morceaux et enlever toutes les membranes.

La piler au mortier et la mettre sur une assiette dans un endroit tiède pour provoquer son ramollissement. A ce moment, la passer au tamis fin.

La réserver.

Hacher finement le maigre de porc. Le réserver.

Diviser le foie d'oie en gros dés. Le réserver.

Faire fondre dans une sauteuse deux cuillerées de graisse d'oie.

Quand elle est fumante, y faire raidir rapidement le foie d'oie,

Assaisonner de sel et poivre. Tenir saignant et égoutter. Remettre sur l'assiette.

Dans la même graisse, faire rissoler successivement à feu vif et remettre aussitôt sur l'assiette en réserve :

Les chipolata, ou les crépinettes trempées préalablement deux secondes dans l'eau presque bouillante pour raffermir la peau.

Les pieds truffés.

Les champignons bien nettoyés, rapidement lavés et assaisonnés d'une prise de sel fin.

Les oignons et les échalotes hachés; faire fondre très doucement.

Augmenter de trois cuillerées la graisse d'oie, et dès qu'elle est un peu chaude ajouter aux oignons le maigre de porc, travailler 5 minutes en plein feu à la spatule.

Arroser avec le cognac, flamber et étouffer aussitôt.

Retirer du feu.

Piler le foie au mortier; quand il est bien en pâte, lui adjoindre d'abord la panne, bien mélanger, puis le maigre de porc; compléter avec deux cuillerées de graisse d'oie crue, l'oeuf battu en omelette, le sel épicé et le persil haché. Contrôler l'assaisonnement de cette farce en faisant pocher une particule de la grosseur d'une noisette.

Relever la farce dans une terrine et lui mélanger avec précaution les champignons et les marrons (2e choix). Introduire le tout dans l'oie en intercalant dans la farce les chipolata ou crépinettes et les pieds truffés.

Brider et barder la volaille.

4 - Le poêlage :

Cuire l'oie dans une daubière, à couvert, après l'avoir fait colorer très doucement au beurre fondu ou à la graisse d'oie. Pratiquer de fréquents arrosages. Enlever la barde et la bride 10 minutes avant la fin de la cuisson. Étant donné la cuisson lente, le jus provenant de l'exsudation des sucs de la volaille doit être suffisant. S'il y a excès de réduction, mouiller opportunément avec quelques cuillerées d'eau.

5- Le dressage :

Dresser l'oie sur un grand plat long et l'entourer des marrons choisis et étuvés.

Arroser le tout avec un peu de jus de cuisson et servir le complément, légèrement dégraissé, dans une saucière.

source: Jean Tamayo <http://o.maley.free.fr/chroniques/>

Les festivités de fin d'année approchant, les demandes vont arriver.

Voici donc la recette de Paul Bocuse pour une oie du réveillon.

Amicalement,

Jean



Bon Appétit