



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
20 MIN.



CUISSON
ENV. 2 H



MÉTHODE
POÊLE & FOUR



DIFFICULTÉ
MOYEN

Cuisses d'oie croustillantes au jus de vin rouge

Des cuisses d'oie mijotées jusqu'à tendreté, avec une peau bien croustillante et un jus corsé au vin rouge. Idéal avec du chou rouge, une purée ou des légumes racines rôtis.

Ingrédients

Pour les cuisses d'oie

- 4 cuisses d'oie
- Sel et poivre noir
- 2 c. à café de feuilles de thym
- 1 c. à soupe de graisse d'oie ou beurre à rôtir

Pour le jus au vin rouge

- 2 échalotes finement hachées
- 1 petite carotte en dés
- 2 dl de vin rouge sec
- 3 dl de fond de volaille
- 1 c. à café de concentré de tomate
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à café de miel
- 1 c. à soupe de beurre froid
- Sel et poivre

Pour servir

- Chou rouge
- Purée de pommes de terre
- Légumes racines rôtis

Préparation

1. Sécher les cuisses d'oie, les saler, les poivrer et les assaisonner de thym. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Faire dorer lentement les cuisses côté peau dans une poêle ou une braisière allant au four, jusqu'à ce que la graisse fonde et que la peau soit bien dorée. Les retourner et les saisir brièvement.
3. Ajouter les échalotes et la carotte, faire revenir un instant, puis incorporer le concentré de tomate. Déglacer au vin rouge, verser le fond et ajouter le laurier.
4. Braiser au four pendant 90 à 110 minutes jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Retirer les cuisses et les repasser 8 à 10 minutes à 220 °C pour rendre la peau très croustillante.
5. Faire réduire le jus, l'assaisonner avec le miel, le sel et le poivre, puis monter avec le beurre froid. Servir les cuisses avec le jus et les accompagnements.



Équipement recommandé

Poêle ou braisière allant au four, couteau bien aiguisé



Conseil

Pour une peau particulièrement croustillante, terminer la cuisson des cuisses quelques minutes sous une forte chaleur en surveillant attentivement.