



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
25 MIN.



CUISSON
ENV. 90 MIN.



MÉTHODE
MIJOTER



DIFFICULTÉ
FACILE

Ragoût d'oie aux champignons et au vin rouge

Une viande d'oie mijotée lentement avec des champignons, des légumes racines et du vin rouge – un plat généreux et réconfortant qui se prépare à merveille à l'avance.

Ingrédients

Pour le ragoût

- 800 g de viande d'oie en dés
- 250 g de champignons de Paris
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de concentré de tomate

Pour la sauce

- 3 dl de vin rouge
- 4 dl de fond de volaille
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym
- 1 c. à café de miel
- Sel et poivre

Pour servir

- Purée de pommes de terre ou spätzli
- Persil frais

Préparation

1. Sécher la viande d'oie, la saler et la poivrer. La faire revenir par portions dans une cocotte bien chaude, puis la réserver.
2. Faire revenir les échalotes, les carottes et l'ail dans le jus de cuisson. Ajouter le concentré de tomate et le faire légèrement rôtir.
3. Déglicer avec le vin rouge et laisser réduire un peu. Ajouter le fond, le laurier, le thym et remettre la viande dans la cocotte.
4. Mijoter à couvert à feu doux pendant environ 75 minutes. Faire revenir les champignons séparément et les ajouter durant les 15 dernières minutes.
5. Rectifier l'assaisonnement avec le miel, le sel et le poivre. Parsemer de persil et servir avec une purée de pommes de terre ou des spätzli.



Équipement recommandé

Cocotte, cuillère en bois, couteau bien aiguisé



Conseil

Ce ragoût est souvent encore meilleur le lendemain. Il convient donc parfaitement à une préparation à l'avance.