



Ingrédients :

Ingrédients :

1 oie coupée en morceaux
1 bouteille de vin rouge
200 g de lardons fumés
50cl de bouillon de volaille
3 oignons
10cl d'armagnac Goudoulin (VSOP)
2 gousses d'ail
3cl à soupe rases de farine
3 carottes
2cl à soupe de graisse d'oie
1 bouquet garni
2 côtes de céleri
Sel – poivre

Mettez les morceaux d'oie dans une terrine. Ajoutez le vin, le bouquet garni, 1 carotte, 1 oignon coupé en rondelles. Laissez mariner toute la nuit.

Le lendemain, égouttez et épongez les morceaux d'oie. Faites-les dorer de tous côtés dans la graisse d'oie dans une cocotte. Retirez-les et remplacez-les par les carottes, oignons, côtes de céleri émincés. Remuez et laissez cuire 10mn. Egouttez les légumes. Jetez le gras de cuisson, remettez tous les éléments dans la cocotte et saupoudrez-les de farine. Laissez dorer encore 5mn.

Chauffez l'armagnac dans une casserole et flambez-le hors du feu, versez dans la cocotte.

Ajoutez la marinade filtrée, le bouillon de volaille, l'ail écrasé et le bouquet garni récupéré. Salez, poivrez. Laissez mijoter 1h30 à couvert.

Faites blanchir les lardons 2mn à l'eau bouillante, séchez-les.

Egouttez et déposez les morceaux d'oie, les légumes et les lardons dans un plat de service. Dégraissez et, si nécessaire, faites réduire la sauce puis rectifiez son assaisonnement et versez-la dans le plat. Servez avec des pâtes fraîches.

L'oie ivre d'armagnac