

Oie mijotée aux pruneaux et à la crème fraîche



Ferme
du
Siffle-
Orange
mike

Préparation

25 minutes

Cuisson

3 à 5 heures

Ingrédients

- 1 [oie de pâturage](#) découpée d'environ 3 kg (6,6 lb), avec la peau
- 3-4 c. à soupe de gras d'oie
- 3 c. à soupe de [sirop d'érable artisan](#)
- 4 ou 5 c. à soupe de farine
- ¼ tasse de vinaigre de cidre de pommes biologique du [Verger Corriveau](#)
- 1 tasse de vin blanc du [Vignoble de L'Orpailleur](#), ou plus
- 240 ml de crème fraîche [Riviera](#)
- 15 pruneaux dénoyautés séchés
- 1 bouquet garni composé de thym, laurier et poireau (réserver le blanc)
- 2 oignons, hachés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 carottes, hachées
- 2 blancs de poireaux, hachés (les feuilles vous ont servi pour le bouquet garni)
- 1-4 tasse(s) de bouillon de volaille, si nécessaire
- Au goût, sel et poivre du moulin

Préparation

1. Dans un grand chaudron à fond épais, faire fondre le gras d'oie.
2. Dorer les pièces d'oie dans le gras d'oie. Ajouter le sirop d'érable.
3. Saupoudrer (singer) de farine, bien enrober.
4. Déglacer avec le vinaigre de cidre. Ajouter le vin blanc.
5. Ajouter la crème, les pruneaux et le bouquet garni.
6. Dans un poêle, faire fondre 1 c. à soupe de gras d'oie. Faire revenir les oignons, l'ail, les blancs de poireau et les carottes jusqu'à tendreté. Les ajouter au mijoté.
7. Ajouter un peu de vin ou de bouillon si nécessaire. La viande ne doit pas être immergée. Elle cuira dans le fond de braisage et ses vapeurs aromatiques.
8. Mijoter à couvert sans brasser pendant 3 à 5 heures, arroser régulièrement avec le fond. L'oie est prête lorsque la viande se détache des os.
9. Servir avec l'accompagnement de votre choix.

Cette recette s'inspire de celle que nous cuisinons le jour de Noël depuis que nous élevons de l'oie. Il nous fait plaisir de vous la transmettre au meilleur de nos connaissances culinaires. À vous de vous l'approprier!

Merci au chef Olivier Raffestin de l'[Auberge des Glacis](#) pour ses conseils techniques!

Glacis TV