



## Recette : Oie blanche à la bière

Voici une recette d'oie blanche à la bière assez facile à réaliser qui impressionnera vos invités.

**Rendement :** 4 portions (1 Portion = 456 calories)

**Exécution :** assez facile

**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 4 à 6 heures au four à 350 F

## Ingrédients

Liste des ingrédients	
2 livres de viande de volaille sauvage (au choix, oie blanche, outarde, ...).	1 bouteille de bière. (Variante : bière éphémère aux pommes ou aux cassis).
1 tasse de farine assaisonnée (sel, poivre).	1 1/2 tasse de sauce brune chaude.
2 c. à soupe d'huile végétale.	1/4 c. à thé de muscade.
1 oignon, finement haché.	Sel et poivre.
2 gousses d'ail, écrasées et hachées.	
2 c. à soupe de vinaigre de vin.	

## Préparation

- Préchauffer le four à 350 degrés F
- Couper les poitrines en cubes d'environ 1 pouce.
- Si vous utilisez les pattes, les garder entière.
- Enfariner les morceaux de viande.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle à frire et saisir la viande 2 à 3 minutes chaque côté.
- Saler et poivrer au goût.
- Retirer la viande et la transférer dans une casserole allant au four. Mettre de côté.
- Ajouter les oignons et l'ail dans la poêle à frire ; faire cuire 3 minutes à feu moyen.
- Incorporer le vinaigre et la bière ; faire cuire 3 à 4 minutes à feu vif.
- Incorporer la sauce brune chaude et la muscade ; faire cuire 1 minute. Rectifier l'assaisonnement.
- Verser la sauce sur la viande. Couvrir et faire cuire au four pendant 4 à 6 heures



Servir avec un bon verre de bière...

Bon appétit !

Note : attention au petit plomb pouvant être resté dans la viande.

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>