



Recette : Oie blanche à la moutarde de Dijon

Temps de préparation : environ 15 minutes

Temps de cuisson : 6 à 8 heures

Portions : 6 à 8

Exécution : moyenne

Ingrédients

Liste des ingrédients

2 oies blanches :	Poitrines coupées en languettes dans le sens contraire de la viande Pattes désossées
-------------------	---

Un peu de farine pour envelopper les morceaux d'oie blanche

3 gousses d'ail en tranches minces

4 feuilles entières de laurier

2 oignons coupés en dés

1 tasse de moutarde de Dijon (forte selon le goût)

2 tasses de vin blanc

1 boîte de conserve de crème de poulet

2 tasses de crème 15%

1 cuillère à thé de thym

Sel et poivre concassé au goût

Préparation

- 1- Enfariner les morceaux d'oies blanches.
- 2- Faire revenir les morceaux avec un soupçon d'huile ou de beurre dans une poêle à fond épais.
- 3- Déposez les morceaux d'oies blanches dans la mijoteuse.
- 4- Faire blondir les oignons et l'ail dans la poêle et ajoutez-les dans la mijoteuse.
- 5- Ajoutez les épices et la moutarde de Dijon à la mijoteuse.
- 6- Dans une grande tasse à mesurer, mélanger la crème de poulet et le vin.
- 7- Partir la mijoteuse 1 heure à température élevée, puis 6 à 8 heures à température basse.
- 8- Si possible, lors de la cuisson, mélanger quelques fois le plat tout doucement.
- 9- Pour la dernière heure de cuisson, ajouter la crème, afin de donner de la consistance à la sauce.
- 10- Vous pouvez accompagner ce plat avec des patates semi-tranchées épicées au four.

Bon appétit !