
Oie sauvage à l'orange

Ingrédients

- 6 poitrines d'oie sauvage
- 3 c. à table d'huile
- 3 c. à table de vinaigre de framboises
- Zeste de 1 orange
- 2 tasses de chanterelles ombonnées réhydratées et égouttées
- 1 grosse c. à table de marmelade d'oranges
- 2 c.à table de vinaigre de framboises
- ½ tasse de crème à 35%
- 2 tasses de riz
- 4 tasses de bouillon de poulet ou d'oie
- ½ poivron vert haché finement
- ½ poivron rouge haché finement
- 2 oignons hachés finement
- 1 gousse d'ail hachée

Préparation

- Désosser les poitrines d'oie. Couper la viande en petites bouchées d'environ ½ à ¾ de cm par 2,5cm de longueur (¼ de pouce par 1 pouce). Faire mariner avec les chanterelles 3 heures dans un mélange d'huile et de vinaigre de framboises en parts égales.
- Pendant ce temps, prélever le zeste d'une orange en lanières très minces. Faire bouillir les zestes dans 1 pouce d'eau pendant 5 minutes pour en enlever l'amertume. Mettre de côté.
- Faire revenir dans un peu de beurre les poivrons verts et rouge, l'ail et les oignons. Ajouter le riz et le bouillon. Couvrir la marmite. Cuire le riz pendant environ 20 minutes.
- Egoutter l'oie et les chanterelles. Faire sauter les morceaux d'oie dans 1 c. à table de beurre jusqu'à ce que l'intérieur soit rose. Ajouter les chanterelles et les zestes d'orange. Bien mélanger. Mettre le mélange dans un plat, de côté, et déglacer la poêle avec le vinaigre de framboises. Laisser réduire un peu et ajouter la marmelade d'oranges. Bien mélanger. Y remettre la viande, ajouter un peu de sel, puis la crème. Servir immédiatement avec le riz.
- Déguster avec un vin comme le Crozes-Hermitage de la maison Delas, un Côtes du Rhône ou un Bordeaux Vieux Château Renaissance.