

Pot-au-feu à l'oie "Yerri Hans" (Auberge d'Imsthal)

C'est la spécialité de notre village "La Petite-Pierre"

Pour 6 personnes

Préparation : 1h

Cuisson : 2h

1 oie de 3kg ou plus

3 carottes

3 navets

1/2 chou vert

1 oignon

2 échalotes

6 pommes de terre

bouquet garni (laurier, clous de girofle)

marjolaine, persil

sauce raifort - gros sel - vin rouge - vin blanc - beurre.

Désossez l'oie, puis faites revenir les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient colorés.

Epluchez les carottes, les navets, les pommes de terre.

Faites grilles l'oignon puis mettez le tout dans une marmite d'eau froide. Ajoutez le bouquet garni, la garniture aromatique et le vin.

A l'ébullition, écumez puis laissez frémir pendant 1 h 30 à 2 heures. Ecumez régulièrement.

Faites rissoler les pommes de terre dans du beurre.

Faites une réduction avec le vin blanc, les échalotes ciselées, le bouillon et ajoutez de la sauce raifort.

Sortez l'oie, dressez-la dans un plat avec les légumes, un peu de bouillon, parsemez de persil et de gros sel.

Servez les pommes rissolées et la sauce à part. Accompagnez de crudités (concombre-betterave rouge)