

# Oie fermière en pot au feu (Crème au raifort ou sauce senteurs d'Asie)

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

### Pot au feu d'oie :

1 oie fermière ou 6 cuisses  
1 poireau  
2 carottes  
2 gros oignons  
Parures de champignons  
1 bouquet garni  
15 gr de poivre blanc en grains  
15 gr de coriandre en grains

### Légumes pot au feu :

3 grosses carottes  
2 gros poireaux  
3 gros navets jaunes  
3 panais  
1 céleri boule  
6 pièces de charlottes

### Crème raifort :

100 gr de crème épaisse  
10g de raifort en purée  
Sel fin, poivre du moulin, ciboulette

### Sauce Asie :

1 dl de sauce soja  
5 cl de vinaigre de riz  
15g de jus de citron  
1 gousse d'ail  
10 gr de gingembre

## Préparation :

L'idée de départ est le pot au feu mais en version volaille et l'oie s'y prête à merveille. Deux sauces d'accompagnement à servir selon l'envie...

Préparer l'oie ou bien les cuisses qui sont tout à fait définies pour cette préparation ; elles resteront toujours moelleuses.

Démarrer la cuisson à l'eau froide ; écumer dès que les impuretés remontent à la surface.

Ajouter ensuite la garniture aromatique, les condiments et le bouquet garni. Laisser cuire à frémissement pendant 1h30 environ. Laisser refroidir l'ensemble.

Décanner la viande et prélever les cuisses si on a affaire avec l'oie entière. Réserver les filets. Filtrer le bouillon et remettre la viande dedans ; ajouter les carottes et les navets, cuire pendant 30 mn ; ajouter ensuite les panais, les poireaux, le céleri boule taillé en quartiers et cuire à nouveau 30 mn ; finir en ajoutant les pommes de terre. Remettre les filets d'oie si c'est le cas pour réchauffer le tout.

Pour la crème raifort, mélanger le raifort râpé à la crème épaisse et assaisonner ; ajouter de la ciboulette ciselée. Servir en ramequin à part.

Pour la sauce asiatique, mariner ensemble le vinaigre de riz, la sauce soja, l'ail et le gingembre râpés et le jus de citron ; rectifier l'assaisonnement si besoin ; à servir à part également.