



L OIE REINE DE NOËL

OIE en "GALANTINADE" mode LVC

Voici une recette qui va vous permettre de changer pour les fêtes de la devenue traditionnelle dinde de Noël, un emprunt aux Amériques qui me semble peu judicieux . Revenez-donc, si vous le pouvez, à une oie . Les oies à rôtir sont devenues si rares qu'elles ont tendance à devenir les "Arlésiennes" de nos tables de fête mais essayez, le "jeu" vaut la chandelle ! .

Préparation : 45 mn Cuisson : 8 à 10 heures à basse température ... ce qui vous permettra de vous faire belle tranquillement en attendant vos hôtes : elle sortira du four juste au moment du découpage et du service; Pratique non ?

INGRÉDIENTS :

une vraie oie de guinée fermière si possible
filet mignon de porc + chair à saucisse?(note 2)
mie de pain trempée au lait égouttée
oeufs entiers
[poudres de Perlimpimpin de votre choix](#)
[persillade de LVC](#)
[poudre de fumage de LVC](#)
vrais jus de pommes

boudins blancs à vous (note 1)
jambon cru frais ou juste salé (note 3)
foie d'oie GRAS (note 6)
gousses d'ail, échalotes + oignons,
[poudre de Perlimpimpin pour "sans sel"](#)
[piquant de LVC](#)
Armagnac ou Muscat corsé (note 5)

MÉTHODE:

l'avant- veille au matin

Préparer votre oie fraîche pour que la viande ait le temps de se reposer. En particulier après l'avoir "flambusquée" (flambée) soigneusement vous allez "levar lou mantel" PAR LE DOS



Pour ce faire, coupez le cou et la tête et mettez le cou de côté . Vous le farderez éventuellement pour un autre délice un de ces jours . Il peut arriver que la bête ait été mal préparée par votre volailler et dans ce cas la peau du cou pourra vous être utile pour "rapiécer" la peau en urgence : c'est la continuité dans la "peau-emballage" de votre "galantinade" qui fera tout, tant pour l'allure de l'ensemble que pour le goût !

L'opération est un peu technique (note 5):

Posez la bête à plat sur le ventre et la fendre depuis la base du cou le long de la colonne vertébrale avec un couteau bien affuté, Coupez en suivant la colonne vertébrale et faisant glisser la lame le long des côtes , coupez le long des jointures cuisses et ailes. "Décollez" l'ensemble des filets qui adhèrent à la carcasse . Souvent les filets d'aiguillette restent collés à la carcasse, au bréchet . Vous les détacherez ou non selon le cas : si ils se détachent , pas de problème vous les allongerez dans le "farcement" ou les couperez en petits morceaux pour un même usage

ATTENTION Procédez prudemment car il ne faut surtout pas entamer le "mantel" ne pas percer la peau qui doit rester entière c'est là le "truc"!!!! .

T.S.V.P --->>

Pour moi j'ai gardé volontairement les ailes entières avec leurs "manchons" ainsi que les cuisses car je souhaitais que mon oie se présente comme une oie rôtie "classique" et que ma "galantinade" soit une surprise pour mes convives .

Toutefois vous paraissez parfaitement enlever carrément les manchons et les cuisses en les désossant et en recousant juste les "sorties" des os par la suite à la demande . Le découpage futur est ainsi largement facilité mais on perd un peu de la bonne chair cuite "le long de l'os" et son parfum inimitable qu'elle communique à la bête.

Dans un deuxième temps continuez à récupérer le "mantel" (manteau) bien soigneusement d'abord le côté droit pour les droitiers puis inverser le sens de la bête pour le côté gauche. Grattez bien votre carcasse et vous ajouterez vos petites chutes dans la farce tout à l'heure

Maintenant vous avez le "manteau" bien à plat sur le plan de travail et que la peau est absolument intacte : c'est elle qui va garder la forme de votre oie et contenir sa farce ! Vous allez pouvoir procéder au "farcement"

1// Si il vous reste assez de temps vous pouvez saupoudrer votre "mantel" (manteau) de votre poudre de Perlimpimpin favorite (celle de fumage va particulièrement bien) , envelopper le tout dans un torchon, roulez le tout et mettre au frais : la viande va se parfumer et s'attendrir .

2// Sinon vous pouvez procéder au "farcement" dans la foulée . Vous mettez la bête "dormir" remplie de plein de bonnes choses dors et déjà

Lou "farcement"

Avec le filet mignon de porc

Faites des tranches puis des "baguettes" dans toute la longueur de vos boudins . Taille ? comme des aiguillettes de canard (pour la longueur) et comme le petit doigt maximum (pour l'épaisseur). en somme comme les "règles" des instituteurs d'autrefois ,

les boudins blancs:



"Épluchez" vos boudins blancs . Fendre le boyau de bout en bout. "Décollez" à partir du bout et "retournez" le boyau en tirant doucement vers l'autre bout : il va se défaire comme vous posez vos gants en laissant la chair intacte .



Puis faites là-aussi des "baguettes" dans toute leur longueur de la même façon . Mettez-les de côtés tout prêt au frais jusqu'au montage

Le foie gras :



Enlevez les nerfs soigneusement si cela n'est pas déjà fait . Il ne faut pas risquer d'en retrouver dans votre "galantinade" : ça ne serait pas facile ni au découpage, ni à la présentation ... ni au goût surtout

Et là aussi vous faites des tranches puis des "baguettes" de foie



La "pâte à farcement" ??

T.S.V.P -->>

La "pâte à farcement"

Dans un premier temps hachez: voir (**note 3**) votre porc assez finement , ainsi que gousses d'ail, échalotes + oignons, ajoutez les oeufs, le pain trempé dans le lait et essoré dans vos mains, le jambon cru frais ou juste salé : voir (note 2) , Hachez finement le tout dans votre mixer

Si vous en utilisez, faites revenir les foies de volaille dans un peu de gras d'oie que vous aviez enlevé en excédent sur le "mantel": il va "fondre" tout seul . Dès qu'ils sont "raides" , vous les laissez refroidir et vous les hachez finement avant de les joindre à votre "pâte de farcement" .

Puis maintenant vous allez assaisonner avec [persillade de LVC](#) , [poudre de Perlimpimpin](#) pour "sans sel" [et autres poudres de Perlimpimpin de votre choix](#) .Mixez ;

Pour [le piquant de LVC](#) ? **ATTENTION** vous vous rappelez que c'est une épice très corsée donc le mieux et d'en mettre un peu et de goûter avec un [potiot à tester](#) car vous vous rappelez qu'on peut toujours en rajouter mais jamais en retirer !! En ajouter un peu si nécessaire et re-goûter

Votre assaisonnement doit être néanmoins plus "corsé" que pour lui-même (surtout si vous n'avez pas "pré-épiciée" votre viande) car c'est lui seul qui va parfumer l'ensemble de la "galantinade", Vous ajouterez au goût, Armagnac ou Muscat corsé (note 5) selon votre choix . Là aussi "forcez" un peu la dose pour la même raison

Ajouter alors les petites "parures" des carcasses dans votre "pâte à farcement" en petits morceaux pas trop gros mais ne pas les hacher . Mélangez bien

Vous obtenez une "pâte" bien moelleuse . Si elle était trop ferme (peu probable, mais si...) ajoutez au besoin un peu de "boullhon" de LVC car trop sèche elle ne "collerait" pas bien l'ensemble du "farcement"

Tout est prêt passons à l'action

LE FARCEMENT

Couchez le "mantel" bien à plat sur le plan de travail . Tartinez d'une couche de pâte de farcement .



et rangez-y vos "baguettes" des diverses viandes préparées côte à côte : l'objectif futur sont de jolis morceaux bien mélangés de chacun des ingrédients rangés dans la farce **T.S.V.P --->**

Couchez les en les alternant, "bandes" de boudin blanc , de foie d'oie et de porc, Mettez de la pâte de farcement et une nouvelle couche de bandes etc ... recouvrez d'une couche de pâte de farcement en dernier



Puis vous refermez le mantel autour de son contenu. Vous recousez le tout avec une ficelle solide sans noeud si possible entre les aiguillées . Pourquoi ? Parce que lorsque c'est cuit si on tire sur un fil : la peau "craque" et le fil s'en va tout seul sans être obligé d'enlever le fil point par point . Les nœuds ne déchirent pas l'ensemble et la "galatinade" reste bien nette

Recousez-le soigneusement donc, puis pour "sécuriser", l'ensemble vous ficèlez le tout comme un rôti en lui donnant bien la forme de la volaille d'origine.

Enrobez soigneusement le tout de [poudre de fumage de LVC](#) . Roulez l'ensemble dans un linge très très serré en un "boudin" ... genre "momie" . Posez le tout dans un plat et couvrez d'une cloche idoine (ou d'une feuille de papier cuisson ou d'alu bien close) . Réservez le tout au froid mais pas au frigidaire pour que ça "marine bien" et que les échanges entre les parfums de la viande et de sa farce se fasse parfaitement

LE JOUR DU FESTIN

Prévoyez dès le matin (ou à **une heure que vous calculez** en fonction de l'heure de dégustation prévue), pour permettre à votre bestiole de devenir un bijou car selon la grosseur il faudra plus ou moins de temps

Déroutez la "galatinade" de son torchon et posez-la dans un plat à sa taille voir (**note 7**). Prenez si possible un plat qui partira sur la table . Si possible ne la touchez plus que lors du découpage lequel peut avoir lieu devant les invités par un "découpaire kivabien" (un "découpeur" idoine).

Enfournez à 55/65° après l'avoir arrosé d'un rien de mélange de votre (ou vos) vin (s) choisi (s) et de jus de pomme frais (si possible maison) pour un peu d'humidité

Vous arrosez- le de temps en temps si nécessaire avec un peu de son jus pendant la cuisson .



Et laisser "gorgolar" pendant au moins 8 heures (voir 10 heures pour une grosse oie, et donc une grosse "galatinade") .La cuisson lente permet une cuisson à coeur , uniforme et parfaite . Prévoyez plutôt plus que moins .

Si vous avez un doute "piquez votre "galatinade" avec une grosse aiguille à coeur : s'il sort du jus rose : c'est pas cuit . Inversement si cela a cuit trop vite , Laissez-la dans votre four arrêté . Vous le relancerez à 110° une demi-heure avant le service

N.B : Si votre "galatinade" n'est pas assez dorée à la fin vous pouvez la mettre sous le grill le temps qu'elle prenne bonne mine .

SERVICE ??

Enlevez vos ficelles soigneusement et si nécessaire transférez la "galatinade" dans un plat de service en grès si possible

T.S.V.P -->>

Réchauffez l'Armagnac ou le Muscat que vous avez gardé, enflammez et arrosez la "galantinade" d'oie au moment où vous portez le plat à table .

C'est encore plus beau n'est-ce pas ???

Pour le découpage et le service pas besoin d'être un virtuose cette fois et quelle magnifique présentation !

En accompagnement ? une poêlée de légumes au jus d'oie (dégraissé) . Conseillés ? Carottes (pourquoi pas de couleurs ? Le goût n'est pas parfait (surtout la blanche qui est insipide, préférez-lui le panais), Châtaignes (pas de marrons : la châtaigne est plus fine) , céleri-rave, panais (donc, mais vérifiez qu'il soit bien frais : dès qu'il se dessèche il devient chanvreux) ,

NB : Cette galantine sera délicieuse aussi mangée bien froide après deux jours de frigo les parfums se seront harmonisés ... et c'est génial pour un buffet prévu à l'avance

Laborieux ??? oui mais ça en vaut la peine non ?!

NOTES TECHNIQUES

Pensez à consulter la partie " trucs et astuces" : flambage des volailles ... bien pratique !
l'avantage de laisser "maturer" la viande ? Cela la rend et plus tendre et plus goûteuse car lors de l'abattage de l'animal les muscles peuvent se "tétaniser" (libérant de l'acide lactique qui durci les tissus comme dans les muscles du sportif pendant l'effort). Comme notre volatile a plus que des courbatures ... laissez lui donc du "repos"

(note 1) Si vous n'avez plus de boudins blancs à vous dans "votre coffre-aux trésors-congélateur" , voyez votre charcutier pour un boudin de haut de gamme mais pensez à ne pas mélanger les genres : si vous optez pour du boudin "nature", tout est permis mais si vous optez pour du boudin farci aux cèpes, aux morilles ou aux truffes : **le même champignon** suivra impérativement dans le "farcement"

(note 2) Pour remplacer le jambon (c'est vrai que c'est très salé pour les "sans sel"), coupez des petits cubes de filet à faire "fondre" et dorer avant utilisation dans quelques gouttes "d'huile d'oie", Ils seront soigneusement "essorés" ensuite . Certes c'est un peu moins goûteux que le jambon ... mais c'est très bon quand même ... et forcez sur la poudre de Perlimpimpin, ajoutez un rien de pimenton de la Vera et un peu de poudre d'ail... c'est presque pareil

(note 3) Si comme moi vous avez des saucissons à cuire "de côté" sous vide, fendez la peau d'un ou deux d'entre-eux et récupérez la chair contenue : elle est déjà parfaitement assaisonnée et vous l'utiliserez comme base en la hachant finement

Sinon, vous pouvez utiliser de l'échine ou de l'épaule fraîche et vous la hacherez assez grossièrement dans un premier temps.

(note 4) **Ne mettez pas trop de farce dans votre "mantel"**: la farce risque de "gonfler" et elle ferait éclater la chair . De même "fignez" bien lorsque vous "recousez" la "galantinade", car il ne faut pas que votre farce s'échappe elle "salirait" la peau de votre galantine qui doit sortir du four avec une couleur bien dorée et bien unie !

(note 5) L'opération est un peu technique mais vous aurez de bons résultats avec un couteau bien affûté, Coupez en suivant la colonne vertébrale jusqu'au "troufignon" dit "croupion" dans les vrais livre de cuisine . Sachez que vous pouvez garder les deux glandes (comme deux haricots secs) contenues dans le croupion (les glandes uropygiennes) . D'aucuns adorent les déguster. Sinon enlevez carrément le dit croupion... mais gardez la peau : elle peut vous permettre de "rapiécer" si vous avez un trou à réparer dans votre galantinade . Coupez le long des jointures cuisses et ailes et "décollez" la peau le long des côtes puis du bréchet : ATTENTION . Il ne faut surtout pas entamer le moins du monde la peau et le muscle fin qui l'accroche à la carcasse sur le ventre : c'est là le "truc"!!! .



T.S.V.P -->>

Si vous voulez "fignoler" vous pouvez même désosser les haut-de-cuisses ainsi que les manchons-d'ailes mais gardez ailerons et pilons pour une présentation superbe .

Grattez bien votre carcasse et vous ajouterez vos petites chutes dans la farce

(note 6) Pour les "sans gras" remplacez le foie gras par des foies de volaille ... ou du foie d'agneau : c'est pas pareil, c'est moins festif ... mais c'est moins gras aussi

(note 8) Si vous n'avez pas de plat avec cloche utilisez une cocotte de grand'mère (une cocotte à grand couvercle profond utilisée à l'envers)

Par sécurité préparez 3 ou 4 bandelettes solides de papier-aluminium plié en 3 ou 4 épaisseurs plus longues que le "tour de taille" de votre "galantinade" .

Triple avantage :

peut vous permettre de tourner votre "bébé" pour faire dorer partout pareil + comme la peau n'est pas posée sur le fond du plat elle ne risque donc pas "d'attacher" et pour sortir la "galantinade" et la mettre dans le plat de service ce "brancard" s'avérera des plus commodes !!

NOTES DIÉTÉTIQUES :

Pour les "sans sel" pas de problème si vous oubliez le jambon cru et que vous l'avez remplacé par du porc frais (note 3)... "céfépour" . Vos boudins à vous sont "sans sel" et le foie et le filet sont "sans sel" donc sans danger pour vous

Pour les "sans gluten" ? ça passe très bien à condition de remplacer la mie de pain trempée dans du lait par un petit peu de polenta ou de semoule de riz !

Pour les "sans gras" l'oie ce n'est quand même pas le top-régime ! Mais si vous faites cuire votre "galantinade" sur une grille dans le four, l'essentiel de la graisse va se trouver au fond du plat. Vous la sortirez avec votre pompe à sauce au fur et à mesure . Bien sûr, ça ne sera pas régime mais presque ... Sauf le foie gras évidemment (mais, là aussi avec la cuisson il ne reste que la "substantifique moelle" de ce dernier !) et vous pouvez le remplacer voir (note 6) par du foie moins gras .

Prenez plutôt du filet mignon pour la "pâte" à farcement", c'est le morceau le moins gras pour la farce et rajoutez-lui un peu de fromage frais écrémé . Mais ce n'est pas tous les jours "les fêtes" et comme vous allez être hyper-active (f) ça va compenser "manfin-cé-vou-ki-voyé"

Pour les "sans sucre"? remplacez la mie de pain trempée au lait par du fromage blanc frais très égoutté et plus d'oeufs. Mais est-ce que ça vaut la peine ?? Il y en a vraiment pas beaucoup dans le "produit fini" Et comme pour les "sans gras" qui sont bien plus "en danger" , peut-être que si vous avez été raisonnable pour les "grosses choses" comme les desserts ... ça va passer ? Non ? Ben "cévoukivoyé"

Pour ce plat de fête, j'ai envie de vous dire qu'après tout les régimes ... c'est fait pour les oublier de temps en temps

et ma formule sera :

ON FE CA KOI KON VEU, KAN KON PEU

P.S : et si comme moi vous faisiez un petit paquet "sous-vide" d'une tranche de "galantinade d'oie" dans votre "coffre-aux trésors-congélateur" pour de délicieuses "ZOKAZOU" ???

