

LE PATE DE FOIE GRAS DE STRASBOURG : UNE DES MERVEILLES DU MONDE !

Si la pratique du foie gras est ancienne et commune à de nombreux pays, sa confection en pâté est assez tardive puisque l'on doit la création du Pâté de foie gras de Strasbourg à Jean-Pierre CLAUSE, qui le servit pour la première fois à la table du marquis de Contades, vers 1780.

Depuis l'aube des temps, l'oie est élevée en Alsace. La tradition Celtique voit en cet animal un symbole religieux. Les migrations que l'oie entreprend aux changements de saisons pourraient avoir un lien avec l'au-delà. Ceci se traduit, par exemple, par le sacrifice traditionnel d'une oie à la Saint Martin.

De tous temps, l'Alsace est gourmande, ce pays de cocagne est si souvent convoité ! "Il s'y boit plus de tonneaux de bière, de bouteilles de vin blanc, il s'y consomme plus de saucisses que nul part ailleurs" affirment certains historiens. Les occasions de faire ripailles sont nombreuses et les dominations successives confèrent aux alsaciens cette propension à la fête et aux banquets qui sont une forme d'individualisme, une sorte d'autonomie.

L'Alsace est oecuménique. Ici se côtoient et cohabitent en bonne intelligence les catholiques, les protestants et les juifs. Les autres religions y ont aussi leur place. Fuyant les pogromes, les juifs trouvent en Alsace une terre d'accueil. Ce sont eux qui, fidèles à leurs interdits, utilisent la graisse de volaille en substitution du saindoux. Il est bien évident que ce sont ces juifs, venus des pays d'Europe de l'Est qui ont développé la technique du gavage des oies -et aussi celle des canards- dans cette région où l'élevage de ces volatiles est une tradition ancestrale.

Ils nous ont transmis leurs recettes "à la graisse d'oie" que les alsaciens ont eu tôt fait d'accommoder pour les rendre encore plus plantureuses.

SOUPE D'OIE AUX ABATIS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 h 30

Proportions pour 6 personnes :

2 cous d'oie (sans la peau),
4 ailerons,
2 gésiers nettoyés,
100 g de carotte,
200 g de poireaux,
1 branche de céleri,
1 gros oignon clouté de 2 clous de girofle,
1 bouquet garni,
30 g de graisse d'oie,
100 g de riz,
2 cuillères à soupe de persil plat ciselé,
sel, poivre, muscade.

Technique

Nettoyer les abatis, passer les ailerons à la flamme pour supprimer plumes et duvet ; vider les gésiers, couper les cous en tronçons.

Eplucher, laver tous les légumes, les tailler en petits morceaux.

Chauffer la graisse dans une marmite, y faire dorer légèrement les abatis, ajouter les légumes, laisser étuver quelques instants.

Mouiller avec 2,5 litres d'eau froide, adjoindre l'oignon clouté, le bouquet garni, saler, poivrer ; laisser cuire doucement pendant une heure.

Dégraisser le potage si nécessaire, verser le riz en pluie et cuire encore 30 minutes.

Retirer l'oignon, le bouquet garni et les morceaux d'oie. Détacher la viande des os, la couper en petits morceaux, les ajouter au potage.

Rectifier l'assaisonnement, parsemer du persil et de muscade râpée, servir bien chaud.

RILLETTES DE CANARD

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 3 h 30

Proportions pour 8 à 10 personnes :

2 canards gras,
300 grammes de graisse de canard,
1 gros oignon,
1/2 cuillère à café de quatre épices,
sel, poivre, thym en poudre.

Technique :

Désosser les canards entièrement. Oter la peau, laisser la graisse qui entoure les chairs. Peser et couper en morceaux.

Mettre la viande dans une cocotte en fonte avec l'oignon émincé, une pincée de thym, les épices et les assaisonnements, 20 cl; d'eau, saler à raison de 10 grammes de sel par kilo de chair de canard.

Amener doucement à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant 3.30 H. en surveillant pour que la préparation n'attache pas.

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement, poivrer au moulin puis, hors du feu, effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes. Travailler longuement jusqu'à obtention d'une masse souple et homogène.

Verser les rillettes encore chaudes dans des pots ou dans une terrine, laisser refroidir.

Fondre le restant de graisse, le verser à peine tiède à la surface des rillettes.

Préparées ainsi, les rillettes se conservent plusieurs jours (5 à 6) au réfrigérateur. Pour une conservation plus longue, il convient de les stériliser dans des récipients hermétiques.

Les rillettes d'oie se préparent exactement de la même façon.

COU D'OIE FARCI AU FOIE GRAS

Préparation : 30 minutes

Marinade : 4 h

Cuisson : 1 h

Proportions pour 6 personnes :

1 cou d'oie,
100 g de foie gras cru,
400 g d'échine de porc sans os,
300 g de maigre de veau (noix, sous-noix) sans os,
5 cl. de Cognac,
5 cl. de Madère,
20 g de truffe (facultatif),
1 pincée de quatre-épices, sel, poivre,
3 litres de bouillon de volaille corsé.

Technique

Détacher avec précaution la peau du cou de l'oie (le cou sera utilisé pour un potage, ou entrera dans la confection du bouillon de volaille).

Coudre la petite ouverture, côté tête, saler et poivrer l'intérieur de la peau du cou, réserver au frais.

Hacher le porc et le veau à la grille moyenne.

Couper le foie gras en cubes réguliers.

Détailler la truffe en petits dès.

Mélanger soigneusement tous les éléments, assaisonner, ajouter le cognac et le madère, laisser mariner, au frais, à couvert.

Remplir le cou avec la farce en poussant correctement pour éviter les bulles d'air. Recoudre l'autre extrémité du cou, ou la ficeler fortement.

Plonger dans le bouillon de volaille maintenu au frémissement, laisser pocher pendant une heure. Refroidir dans le bouillon.

Présenter le cou coupé en tranches, accompagné de salade ou de crudités.

CHOUCROUTE A L'OIE

Préparation : 2 h
Salage : 1 nuit
Cuisson : 3 h 30

Proportions pour 6 personnes :

1 oie vidée non grasse,
1 kg de choucroute crue bien blanche,
12 pommes de terre "rattes",
1 kg de graisse d'oie,
2 oignons moyens,
2 gousses d'ail,
1/2 litre de vin blanc sec (Riesling),
300 g de lard fumé,
6 saucisses fumées,
1 cuillère à café de carvi,
1/2 cuillère à café de baies de genièvre,
sel gros, sel fin, poivre.

Technique

La veille :

Découper l'oie. Couper chaque cuisse en 3 morceaux réguliers. Prélever les suprêmes, les réserver au frais.
Saler les morceaux de cuisses au gros sel, les laisser toute la nuit au réfrigérateur.

OIE FARCIE AUX POMMES DE TERRE

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 2 h 45

Proportions pour 8 à 10 personnes :

1 oie grasse (sans son foie),
2 kg de pommes de terre (type Bintje),
300 g d'oignons, 100 g d'échalote,
2 oeufs,
1 bouquet de cerfeuil,
1 bouquet de persil,
sel, poivre, thym, laurier.

Technique :

Flamber, vider et laver une belle oie.
Extraire le foie, la graisse et les viscères. Le foie sera destiné à un autre usage.
Faire fondre la graisse récupérée, la conserver au frais dans un pot en grès, elle servira à accommoder quantité d'autres plats.
Habiller l'oie, couper la tête, le cou, les ailerons.
Conserver le coeur et le gésier débarrassé de sa poche à graviers.
Hacher le cou et le gésier de l'oie à la grille fine.
Hacher également les oignons et les échalotes.

Le jour même :

Faire fondre et chauffer la graisse d'oie. Essuyer les cuisses, retirer l'excédent de sel, les confire pendant 2h30 dans la graisse chaude.
Cuire ensemble, à l'eau salée frémissante, le lard fumé et les suprêmes d'oie.
Après une heure, ajouter les saucisses et laisser frémir encore 30 minutes.
Faire suer les oignons émincés dans 2 cuillères de graisse d'oie, adjoindre la choucroute lavée et essorée ainsi que l'ai écrasé. Saler, poivrer, ajouter le carvi, le genièvre, mouiller avec le vin blanc et une louche du bouillon de cuisson du lard et de l'oie.
Couvrir et cuire au four (220°C. - th. 7) pendant 45 minutes.
Cuire les pommes de terre épluchées à l'eau bouillante salée.
Dresser la choucroute cuite sur un grand plat, poser dessus les suprêmes d'oie et le lard coupé en tranches régulières, intercaler les saucisses et les morceaux de cuisses confits, entourer avec les pommes de terre, servir très chaud.

Eplucher, laver les pommes de terre, les égoutter, les sécher, les couper en petits dès.

Concasser le persil et le cerfeuil.

Chauffer 50 g. de graisse d'oie, y faire revenir le hachis de coeur et de gésier, ajouter les oignons et les échalotes, laisser étuver quelques minutes, adjoindre alors les pommes de terre, assaisonner de sel, poivre, thym et laurier émiettés, remuer et cuire pendant 10 minutes. Laisser tiédir, mélanger avec les oeufs, le persil et le cerfeuil.

Saler et poivrer l'intérieur de l'oie, la farcir avec la préparation ci-dessus, la recoudre soigneusement. Pratiquer quelques incisions dans la peau pour faciliter l'écoulement de la graisse en cours de cuisson.

Cuire au four (200°C. - th.7) jusqu'à cuisson totale, soit environ 2 h 30 (suivant la qualité de l'animal) en arrosant fréquemment en cours de cuisson avec la graisse exudée.

Retirer et déficeler l'oie, la tenir au chaud.

Dégraissier le plat de cuisson, verser dedans le bouillon, laisser cuire et réduire ce jus pendant quelques minutes.

Présenter l'oie entière, accompagnée de son jus.

OIE FARCIE DE LA SAINT MARTIN

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 3 h

Proportion pour 8 à 10 personnes :

1 oie de 3 à 4 kg avec son foie (non gras),
400 g de maigre de porc (sans os),
400 g de maigre de veau (sans os),
250 g de pain rassi trempé dans 1 dl de lait,
2 oeufs,
100 g d'échalote hachée,
2 cuillères à soupe de persil ciselé,
sel, poivre, muscade, thym en poudre.

Technique

Flamber, vider, laver l'oie. Fondre la graisse récupérée. Le cou et les ailerons serviront à un autre usage. Conserver le coeur, le gésier nettoyé de sa poche à graviers, et le foie débarrasser du fiel.

Hacher les viandes de porc, de veau, le coeur et le gésier à la grille fine.

Faire étuver dans un peu de graisse les échalotes, laisser refroidir.

Couper le foie d'oie en dès.

Dans une terrine, mélanger soigneusement les viandes hachées, le foie, les échalotes, le pain trempé bien essoré, le persil, les oeufs. Assaisonner.

Farcir l'oie, la recoudre, la faire dorer et cuire dans sa graisse, au four (200°C. th. 7) pour une durée de 2 h 30 à 3 h. (suivant la qualité de l'animal), en l'arrosant souvent de sa graisse.

Servir l'oie tel quel, découpée sur la table devant les convives, accompagnée d'une purée de marrons.

Jean-Pierre Dézavelle

*Chef de travaux
du Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*