



## **SUPRÊME D'OIE SAUVAGE AUX FRAMBOISES ET CANNEBERGES**

Rendement : 4 personnes

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 Suprêmes d'oie sauvage
- $\frac{1}{2}$  tasse de bière à la framboise
- $\frac{3}{4}$  tasse de fond de volaille ou d'oie
- $\frac{1}{4}$  tasse de canneberges séchées
- 2 échalotes françaises hachées finement
- 3 @ 4 gousses d'ail hachées finement
- $\frac{1}{4}$  tasse de crème 35%
- Q.S. sel et poivre.

### **MÉTHODE :**

Saisir vos suprêmes, assaisonner et mettre au four à 400° F. Lorsque les suprêmes sont médium saignants, les sortir et réserver dans un coin chaud.

Pendant ce temps, faire tremper les canneberges séchées dans la bière à la framboise dont vous vous servirez aussi pour déglacer.

Déglacer à la bière et ajouter le fond de volaille (ou d'oie). Ajouter ensuite l'échalote et l'ail. Saler et poivrer au goût et laisser réduire.

Ajouter la crème et épaissir avec du roux si nécessaire. Servir immédiatement.

**Diane Côté**  
**Cuisinière professionnelle**  
**Club de golf Belle Vue**  
**Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793**

