



BERNACHES PIE

The Upland Cook : Série Feel Good

THE UPLAND COOK



Facile



3-4 heures



Lunch/Souper



3-4 Portions

Avec la frette de janvier, c'est le moment parfait pour se réchauffer avec des plats réconfortants! La bernache pie est un ragoût savoureux, à base de bière noire, de légumes et d'arômes, surmonté d'une purée de pommes de terre crémeuse. C'est le plat idéal pour apprivoiser ces grosses bernaches coriaces de fin d'année

INGREDIENTS

Viande :

- 2 poitrines de bernache
- 2 cuisses de bernache

Légumes :

- 1 oignon, coupé en dés
- 2 carottes, coupées en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 chopine de champignons de Paris
- 1 tasse de petits pois verts surgelés

Autres ingrédients :

- 1 tasse de lardons (bacon)
- 1/4 de tasse de canneberges séchées
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomates

Liquide :

- 1 bière stout (suggestion : Barabas La Ramage)
- 500 mL à 1 L de bouillon de bœuf

Arômes :

- Thym frais
- 2 feuilles de laurier

Assaisonnement :

- Sauce Worcestershire, au goût
- Sirop d'érable, si nécessaire

Purée de pommes de terre :

- Pommes de terre Yukon Gold
- Beurre
- Gras de canard

Étapes de Préparation

1. Préparer la viande de bernache

- Dans une grande cocotte, faire chauffer du gras de canard à feu moyen-vif.
- Faire dorer les morceaux de bernache sur tous les côtés. Retirer et réserver.

2. Préparer les légumes

- Dans la même cocotte, ajouter les carottes, les champignons, l'oignon, les lardons et l'ail. Faire revenir quelques minutes dans le gras de canard jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Incorporer la pâte de tomates et cuire pendant 2 minutes pour renforcer les saveurs.

3. Déglacer et mijoter

- Verser la bière stout en grattant le fond de la cocotte pour libérer les sucres caramélisés.
- Ajouter le bouillon de bœuf, les feuilles de laurier, le thym, les canneberges et les morceaux de bernache réservés. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Porter à ébullition, puis réduire à feu doux. Couvrir et laisser mijoter au four à 350°F (175°C) pendant 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache facilement.

4. Effiloche la viande

- Retirer les morceaux de bernache de la cocotte. À l'aide d'une fourchette, effiloche la viande et jeter les os. Remettre la viande effilochée dans la cocotte et mélanger pour bien incorporer les saveurs.
- Ajuster l'amertume avec une touche de sirop d'érable si nécessaire.
- Ajouter les petits pois
- Remettre la cocotte au four pendant 30 minutes supplémentaires pour permettre aux saveurs de se développer.

5. Préparer la purée de pommes de terre

- Faire bouillir les pommes de terre Yukon Gold dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bien égoutter.
- Écraser les pommes de terre avec de la crème et une cuillère à soupe de gras de canard jusqu'à obtention d'une texture lisse et crémeuse. Ajuster l'assaisonnement selon les goûts.

6. Assembler et cuire au four

- Verser le ragoût de bernache dans un plat à gratin. Étaler la purée de pommes de terre sur le ragoût pour créer une couche uniforme.
- Faire cuire au four à 400°F (200°C) pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et légèrement croustillant.

