

Tacos d'oie à la courge caramélisée et sauce salsa

durée totale **185 min.** 40 min. temps de préparation 145 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour l'oie :

- 4,2 kg** de cuisses d'oie, env. 6 morceaux de 700 g chacun
- 900 g** d'oignons, pelés, en fines lamelles
- 6** gousses d'ail, pelées, coupées en tranches
- 150 g** de gingembre, fraîchement râpé
- 600 ml** Sauce à base de Sauce Soja et d'huile de sésame, pour salade à base de poisson dite Poke Kikkoman

Pour la salsa :

- 450 g** de chou rouge en lanières
- 150 ml** d'huile de sésame
- 3 càc** de flocons de piment
- 60 ml** de jus de citron vert

Pour la courge :

- 600 g** de courge butternut, pelée, coupée en dés (env. 1 x 1 cm)
- 150 ml** d'huile d'olive
- 120 g** de miel
- Sel**
- 150 g** de graines de courge

En complément :

- 30** tortillas de maïs
- 50 g** de piments doux, coupés en rondelles
- 50 g** d'oignons nouveaux, coupés en rondelles

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à env. 160 °C (en mode ventilation). Placer les cuisses d'oie, les oignons, l'ail, le gingembre et la sauce Poke Kikkoman dans un plat à rôtir et faire cuire pendant environ 2 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache facilement de l'os. Enlever une partie de la graisse. Retirer la viande de l'os, la mélanger avec les oignons poke cuits et réserver.

Étape 2

Pour préparer la salsa, masser le chou rouge avec la sauce soja Kikkoman, l'huile de sésame, les flocons de piment et le jus de citron vert. Réserver.

Étape 3

Mélanger la courge butternut avec l'huile et le miel, saler et rôtir à 180 °C pendant environ 20 minutes. Faire griller les graines de courge sur une plaque de cuisson séparée pendant environ 5 minutes.

Étape 4

Préparer les tortillas de maïs selon les instructions sur l'emballage. Pour chaque portion, garnir trois tacos de viande d'oie épicée, de courge coupée en dés, de salsa, de graines de courge, de tranches de piment doux, d'oignons nouveaux et de pousses de pois.

50 g

de pousses de pois