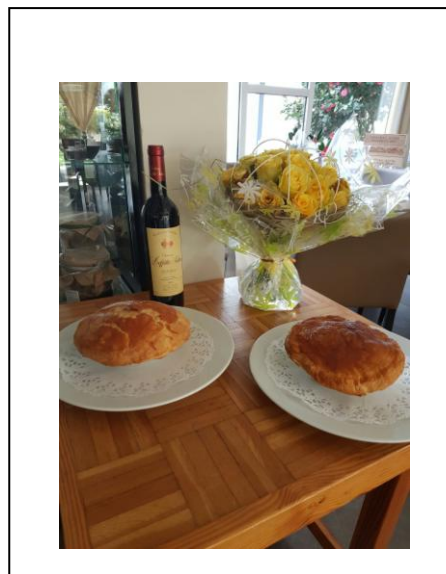


## RECETTE DES ABIGNADES

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

250 g de tripes d'oie propres  
Vinaigre d'alcool blanc  
Vinaigre de framboise  
Graisse d'oie  
150 g d'oignons  
150 g de navets  
200 g de champignons  
½ litre de vin blanc  
1 litre de fonds blanc de volaille  
50 gr de foie gras d'oie  
Pâte feuilletée



Le mot « Abignades » vient du patois Landais, qui désignait ainsi les abats. C'est une très vieille recette qui se faisait autrefois dans toutes les familles à la campagne lorsque les oies grasses étaient tuées.

Préparation des tripes : avec 10 boules qui comprennent graisse et tripes, il restera 250 gr de tripes propres, vidées et grattées, lavées avec sel et vinaigre d'alcool blanc. Mettre ensuite les tripes à mariner une nuit dans du vinaigre de framboise

Traitement et cuisson des tripes : prendre une casserole, disposer dans le fond un peu de graisse d'oie, 150 g d'oignons et 150 g de navets. Tailler en mirepoix 200 g de champignons. Escalopper 400 gr d'aiguillettes d'oie et 250 gr de jambon taillé en dés, faire revenir le tout. Ajouter les tripes. Mouiller d'un demi-litre de vin blanc (Tursan) et d'un litre de fonds blanc de volaille. Assaisonner avec sel, poivre, un bouquet garni et laisser cuire doucement environ 2h. Lier ensuite la sauce avec 10 cl litre de sang.

Dresser dans une terrine de grès ou de faïence qui conservent mieux la chaleur, mettre 50gr de foie gras.

Couvrir la terrine avec une pâte feuilletée et mettre au four.

Temps de cuisson : 20 mn à 200 degrés, et bon appétit !