



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



OIE AU CIDRE ET CHOUX ROUGE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 oie de 3 kg environ
- ✓ 50 cl de cidre brut
- ✓ 1 chou rouge
- ✓ 2 cuillères à soupe de Calvados
- ✓ 25 cl de bouillon de volaille
- ✓ 1 oignon
- ✓ 5 pommes acidulées
- ✓ 3 oranges
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 1 pincée de cardamome
- ✓ Sel fin
- ✓ Poivre noir en grains au moulin

• PREPARATION •

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Saler, poivrer et saupoudrer de cardamome l'intérieur et l'extérieur de l'oie.
3. Introduire l'oignon et 1 pomme dans la cavité, coudre et brider.
4. Piquer la chair pour que la graisse puisse bien s'écouler à la cuisson.
5. Placer l'oie dans une lèchefrites avec le bouillon et le cidre.
6. Enfourner à 180 degrés 30 minutes.
7. Garder la chaleur du four à 180 degrés C et continuer la cuisson pendant 2 heures.
8. Nettoyer le chou.
9. Enlever les feuilles extérieures.
10. Couper le tronçon, enlever les feuilles une à une, couper en lamelles.
11. Faire fondre 100 grammes de beurre dans la poêle, ajouter le chou, saler, poivrer et cuire à couvert à feu doux en remuant de temps en temps pour éviter qu'il n'attache au fond.
12. Peler les pommes, trancher et enlever le coeur et les pépins.
13. Les poêler avec une noix de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
14. Déposer l'oie dans un plat chaud, disposer la fondue de chou et les pommes rôties tout autour.
15. Enlever la graisse qui monte à la surface du bouillon de cuisson à l'aide d'une louche.
16. Verser le bouillon dans une petite casserole.
17. Faire bouillir et le réduire de moitié verser dans une saucière.
18. Dans une petite casserole faire chauffer le Calvados.
19. Enflammer et verser immédiatement sur l'oie rôtie.
20. Servir l'oie au cidre et choux rouge très chaude.

