



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMISERS



OIE FARCIE A L'ANCIENNE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

Pour 6 personnes

- ✓ 1 oie de 3 kg
- ✓ 200 gr de chair à saucisses
- ✓ le foie de l'oie
- ✓ 250 g de marrons
- ✓ 150 g de mie de pain
- ✓ 1 échalote
- ✓ 1/4 litre de lait
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 pincée de poivre
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 2 oignons
- ✓ 4 carottes
- ✓ 1/2 litre de vin blanc
- ✓ 1 kg de marrons
ou 1 boîte 4/4 de marrons
entiers au naturel

• PREPARATION •

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Préparation de la farce :

1. Dans un saladier, malaxer à la main : la chair à saucisse, le foie, les marrons et l'échalote préalablement hachés, le pain. Baigner d'un peu de lait (mouiller), assaisonner.
2. Farcir l'oie, et refermer pour que la farce ne s'échappe pas.
3. Dans le fond d'un plat beurré pour le four, disperser les oignons et les carottes préalablement émincés. Poser l'oie dessus et la badigeonner de beurre. Faire cuire à 180° C (thermostat 6) pendant 2 h. Au cours de la cuisson, re-badigeonner de beurre et arroser de vin blanc au fur et à mesure.
4. Avant la fin de la cuisson (10 min avant), disposer les marrons dans le plat.
5. Dresser l'oie sur un plat, accompagnée de ses marrons et mettre la sauce dans une saucière.

