



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMIS



OIE RÔTIE AUX DEUX FIGUES

• DIFFICULTE •



Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 Oie prête à cuire de 4 kg
(et son foie)
- ✓ 500g Foies de volaille
- ✓ 250g Veau
- ✓ 1kg Figs fraîches
- ✓ 200g Figs sèches
- ✓ 1 Oignon
- ✓ 20cl Vin doux
- ✓ 1 Oeuf
- ✓ 2 tranches Pain de mie
- ✓ 1 Verre de lait
- ✓ 1 cuil. À café Quatre-épices
- ✓ Sel, Poivre

• PREPARATION •

1. Portez à ébullition le vin doux avec les figes sèches coupées en dés. Retirez aussitôt du feu et réservez. Faites tremper le pain de mie dans le lait. Préchauffez le four th. 7-8 (220 °C).
2. Mixez les foies de volaille avec celui de l'oie, le veau, le pain de mie essoré et l'oignon. Ajoutez l'oeuf et les figes égouttées (réservez le vin doux). Salez, poivrez, ajoutez le quatre-épices. Farcissez l'oie avec ce mélange.
3. Placez l'oie dans un plat à rôtir et enfournez 30 min, puis baissez le th. 6 (180 °C) et laissez-la cuire encore 2 h en l'arrosant souvent de son jus de cuisson.
4. Environ 15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les figes fendues. A la sortie du four, réservez 30 min sous une feuille d'aluminium avant de placer l'oie entourée des figes sur un plat de service au chaud. Mettez le plat à rôtir sur feu vif, ajoutez le vin doux et grattez les sucs de cuisson. Servez aussitôt l'oie avec la farce tranchée et le jus en saucière.

