



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMISERS



## OIE RÔTIE AUX MARRONS ET POTIMARRON

• DIFFICULTE •



Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 Oie de 3 kg
- ✓ 1 kg de marrons cuits au naturel
- ✓ 1 Potimarron
- ✓ 1 Orange
- ✓ 3 cuillères à soupe de Miel liquide
- ✓ 50g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel, Poivre

• PREPARATION •

1. Préchauffez le four th. 5 (150 °C). Salez et poivrez l'intérieur de l'oie. Mettez-la dans un plat à four et enfournez 1 h. Eliminez la graisse rendue au cours de la cuisson.
2. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le miel, le jus de l'orange, sel et poivre. Badigeonnez l'oie de ce mélange. Enfournez 1 h en l'arrosant régulièrement de la préparation au miel.
3. Rincez le potimarron, coupez-le en tranches et retirez les graines. Badigeonnez-les d'huile et enfournez-les 30 min avec l'oie en les retournant souvent.
4. Faites dorer les marrons dans une poêle avec le beurre.
5. Lorsque l'oie est cuite réservez-la avec le potimarron sous une feuille d'aluminium et dégraissez le jus avec 10 cl d'eau chaude en grattant les sucs de cuisson.
6. Servez l'oie garnie du potimarron et des marrons et accompagnée du jus en saucière.

