

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Oie rôtie et farcie -

Ingrédients : (6 personnes)

- ✓ 1 oie d'environ 3.5kg/4kg

Garniture aromatique :

- ✓ 50 gr d'oignons,
- ✓ 50 gr de carottes,
- ✓ 50 gr de céleri,
- ✓ 2 tiges de persil,
- ✓ 2 gousses d'ail,
- ✓ 1 brindille de thym,
- ✓ ½ feuille de laurier,
- ✓ ¾ de litre de fond de brun de volaille,
- ✓ Du sel et du poivre.

Pommes de terre :

- ✓ 400 gr. de pommes de terre calibrées,

Garniture aromatique :

- ✓ 3 gousses d'ail,
- ✓ ½ brindille de thym,
- ✓ ½ feuille de laurier,
- ✓ 1 cuillère à café de gros sel,
- ✓ 40 gr. de beurre,
- ✓ 4 fines tranches de lard.

Farce :

- ✓ La graisse et le foie de l'oie,
- ✓ 4 foies de volailles,
- ✓ 180 gr. de pain sec,
- ✓ 2 Dl. De lait,
- ✓ 300 gr. d'oignons,
- ✓ 2 gousses d'ail,
- ✓ 30 gr. de beurre,
- ✓ 300 gr. de collet de porc,
- ✓ 20 gr. de persil plat,
- ✓ 2 œufs,
- ✓ Noix de muscade,
- ✓ 1 cuillère à moka de 4 épices,
- ✓ Du sel et du poivre.

Champignons des bois :

- ✓ 400 gr. de champignons des bois, (chanterelles, trompettes de la mort)
- ✓ 30 gr. d'échalote,
- ✓ ½ gousse d'ail,
- ✓ 40 gr. de beurre,
- ✓ 20 gr. de persil plat,
- ✓ Du sel et du poivre.

Préparation :

Faire flamber vider et préparer l'oie par votre volailler.
Réserver le cou concassé et les ailerons.

Farce :

Dans un saladier, imbiber le pain dans le lait.
Eplucher et hacher les oignons et les gousses d'ail.
Faire revenir doucement dans une poêle avec les 30 gr. de beurre, en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit transparent et blond (environ 25/30 minutes)
Passer au hachoir les morceaux de collet de porc, les oignons, l'ail, le pain trempé la graisse d'oie et les foies de volaille.
Equeuter, laver et hacher le persil plat.
Mélanger tous les ingrédients, puis avec une spatule, incorporer les 2 œufs battus et le persil haché.
Saler et poivrer, ajouter 4 épices et râper un peu de noix de muscade.
Rectifier l'assaisonnement.

Cuisson de l'oie :

Préchauffer le four à 200 degrés.
Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de l'oie et la remplir de farce.

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

Coudre chaque extrémité de l'oie et la brider de manière à maintenir les pattes et les ailes le long du corps pendant la cuisson en passant la ficelle sous les ailerons, puis en remontant sur les pattes. Bien serrer et nouer.

Faire revenir l'oie en cocotte sur toutes les faces à feu moyen avec un peu de graisse prélevée sur la bête (prévoir 15 minutes).

Ajouter le cou concassé et les ailerons.

Placer la cocotte au four à 200 degrés, et laisser cuire 30 minutes.

Arroser fréquemment.

Pendant ce temps, éplucher et tailler la garniture aromatique, puis l'ajouter dans la cocotte autour de l'oie.

Cuire encore 15 minutes.

Déglacer ensuite avec le fond brun de la volaille ou à défaut avec de l'eau, à mi-hauteur de la bête.

Continuer la cuisson au four pendant 3h30 à 150 degrés environ, en arrosant avec le jus de cuisson.

A mi-cuisson lorsque l'oie est dorée et brillante, la recouvrir de papier d'aluminium.

Jus de cuisson :

Lorsque l'oie est cuite, la sortir de la cocotte, puis passer le fond de cuisson au chinois.

Laisser réduire jusqu'à obtention de 2.5 Dl de jus.

Rectifier l'assaisonnement, dégraisser et réserver.

Champignons des bois :

Couper la base terreuse des champignons des bois.

Les laver plusieurs fois, afin d'éliminer le sable.

Egoutter soigneusement et réserver.

Eplucher et hacher l'échalote et l'ail.

Equeter, laver et hacher le persil plat.

Réserver dans une poêle, faire revenir au beurre l'échalote et l'ail puis les champignons des bois pendant 5 minutes environ.

Salier et poivrer.

Cuisson des pommes de terre :

Cuire les pommes de terre en robe des champs avec la garniture aromatique et le gros sel.

Finition des garnitures :

Eplucher et tailler en gros cubes les pommes de terre.

Détailler les tranches de lard en lardons et les faire revenir à sec.

Lorsqu'ils sont bien dorés ajouter les 40 gr. de beurre, puis les cubes de pommes de terre.

Laisser colorer les pommes de terre, puis ajouter les champignons et le persil haché.

Salier, poivrer et rectifier l'assaisonnement.

Réserver au chaud.

Finition :

Présenter l'oie entière.

Répartir tout autour la garniture, servir le jus à part en saucière.