

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Oie farcie au boudin blanc et pommes

Ingrédients

1 oie de 3 kg

Pour la farce :

1 kg de pomme reinettes

10 mini boudins blancs

1 oignon

4 échalotes

4 feuilles de sauge

50 g de beurre

1 petit verre de calvados

Sel

Poivre

Recette

Avant de déguster cette oie farcie par vos soins, préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Puis, éplucher les pommes et les couper en quartiers, puis les arroser de calvados et les laisser mariner 15 min. Ensuite, peler l'oignon et les échalotes, et les hacher avec la sauge. Farcir la volaille avec les pommes, les petits boudins et le hachis d'oignon/échalotes. Assaisonner de sel et de poivre puis recoudre l'orifice par lequel vous aurez farci l'oie. Ficeler l'oie, puis la déposer dans un plat allant au four et la faire cuire environ 2h-2h30 (25 min par livre). L'arroser régulièrement de jus de cuisson, pour éviter qu'elle ne se dessèche. Une fois la volaille cuite, la sortir du four, la vider de sa farce, puis la dresser sur un plat de service chaud. L'entourer de farce, puis déguster.