



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Oie en daube

Ingrédients

1 oie
300g de lardons découennés
Sel
Poivre

Détailler l'oie en morceaux

Mettre l'oie dans une marmite avec les lardons, sel, poivre et un verre d'eau.

Laisser cuire doucement, au moins deux heures et remuer souvent.

S'il reste des morceaux, vous pouvez faire des rillettes :
Désossez et passez au mixer.