



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

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



Ferme du Parc

Idée recette

Oie farcie aux fruits secs

Ingrédients

1 oie
200g de pruneaux
200g de figues
200g de raisins
200g d'abricots
500g de chair à saucisse
Mie de pain trempée dans du lait
1 boîte 4/4 de marrons entiers
gingembre frais ou en poudre
Beurre
10cl de vin blanc sec
Sel
Poivre

Faire gonfler dans un peu d'eau tiède les abricots, pruneaux et figues. Essuyez-les, hachez tous les fruits grossièrement.

Faites revenir doucement dans du beurre la chair à saucisse, mélangez-la aux fruits et à la mie de pain, ajoutez les marrons, salez, poivrez; puis râpez un peu de gingembre.

Farctissez l'oie puis recousez-la.

Mettez-la au four chaud pour qu'elle dore bien puis baissez le thermostat. Arrosez-la souvent

Dégraissez la sauce, déglacer avec un peu de vin blanc sec en grattant bien les sucs.

Servez l'oie avec des marrons, ou avec du riz dans lequel vous aurez ajouté des fruits secs hachés.