



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



Ferme du Parc

Idee recette

Oie farcie aux pommes de reinette

Ingrédients

1 oie grasse d'environ 3 kg
400g de chair à saucisse
2.5kg de pommes
2 échalotes
300g de mie de pain
1 œuf ; 10 cl de lait
12cl de calvados
120g de beurre
1 citron
Noix de muscade
Sel
Poivre

Mettre la mie de pain à tremper dans le lait. Eplucher et hacher les échalotes. Peler 3 pommes et les couper en 2, retirer le cœur et les pépins. Les détailler en quartiers et les arroser avec du jus de citron. Faire fondre 30g de beurre dans une poêle, ajouter les quartiers de pommes et les faire cuire pendant 5 mn. Les réserver et les laisser refroidir un moment. Hacher le foie de l'oie. Presser la mie de pain. Dans un grand saladier, mélanger la chair à saucisse, le foie haché, les échalotes, la mie de pain, ajouter 2cl de calvados, les quartiers de pommes et l'œuf entier.

Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée.

Mélanger le tout et farcir l'intérieur de l'oie. Coudre avec du fil de cuisine et brider l'oie.

Préchauffer le four th6. Saler et poivrer l'extérieur de la volaille, badigeonner de beurre et faire cuire pendant 2 heures. Arroser régulièrement avec le jus.

Laver, piquer, évider le reste des pommes. Les mettre dans un plat creux avec une noisette de beurre et arroser avec un reste de cognac. Faire cuire ½ heure environ.