



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### OIE FARCIE AUX POMMES

#### • DIFFICULTE •



#### • INGREDIENTS •

##### Pour 8 personnes

- ✓ 1 oie de 2,5 kg
- ✓ 200 g de farce fine
- ✓ 200 g de mie de pain
- ✓ 1/2 verre de lait
- ✓ 150 g de foies de volaille
- ✓ 3 échalotes hachées
- ✓ 2 œufs
- ✓ 300 g de pommes acides
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 blancs de poireaux
- ✓ Muscade
- ✓ 1 feuilles de sauge
- ✓ Persil haché
- ✓ 2 citrons verts
- ✓ 5 pommes pour la garniture
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

#### • PREPARATION •

1. Mouillez la mie de pain avec un demi verre de lait. Laissez fondre à feu doux un peu de graisse prélevé sur l'oie, dans une grande poêle. Faites-y blondir les échalotes pendant 2 mn. ajoutez les blancs de poireaux émincés et l'ail. Étuvez 5 min et réservez.
2. Dans 20 g de beurre, faites revenir les pommes coupées en quartiers. Réservez. Faites de même avec les foies coupés en morceaux et la farce. Mélangez tous ces ingrédients dans une terrine. Ajoutez persil, sauge, mie de pain pressée et oeufs en omelette.
3. Salez, poivrez et muscadez. Farcissez l'oie avec ce mélange. Cousez l'ouverture. Mettez 45 min au four doux, puis 1 h 30 à chaleur plus forte (200°C). Déglacez le plat de cuisson avec un peu d'eau et servez le jus à part.
4. Épluchez les pommes de la garniture, coupez-les en deux, faites-les cuire au beurre dans une grande poêle.
5. Servez l'oie entourée de pommes dorées et de quartiers de citron vert.

