

OIE RÔTIE FARCIE AU BOUDIN BLANC

Décembre 2003 (Actualisé en décembre 2018)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 1 oie de 2,5 Kg/3 Kg
- ★ 3 boudins blancs
- ★ 1 magret de canard
- ★ 150 g de foies de volaille
- ★ 3 tranches fines de jambon cru
- ★ 2 tranches de pain de mie
- ★ 15 cl de lait demi-écrémé
- ★ 2 œufs
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Robot ménager, Saladier, Bol, Aiguille à brider, Plat à four ovale

Préparation : 25 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 2h30

Difficulté : Moyenne


Coût (indicatif) : 36,70 € (soit 4,59 € par personne)



Recette :

Enlever le gras apparent intérieur principalement au niveau du croupion. Perforer la peau à plusieurs endroits, notamment au niveau des cuisses pour permettre à la graisse de s'écouler. Dans un bol, faire tremper le pain de mie dans le lait. Oter la peau des boudins blancs et les débiter en rondelles. Dégraisser le magret et le couper en petits morceaux. Détailler chaque tranche de jambon cru en 8 morceaux. Egoutter le pain de mie et l'émietter en menues parcelles. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) pendant 15 minutes. Installer le robot en fonction hachoir, insérer les rondelles de boudin blanc, les foies de volaille, les morceaux de magret et de jambon, et hacher finement. Verser la farce dans un saladier, ajouter les œufs, les débris de pain, saler et poivrer largement et bien homogénéiser le tout. Farcir l'oie et la recoudre avec de la ficelle alimentaire à l'aide d'une aiguille à brider.

Déposer l'oie sur le ventre dans le plat à four et enfourner pour 2h30. La retourner au bout de 30 mn et l'arroser toutes les 15 mn avec la graisse de cuisson. Laisser reposer, four ouvert 10 mn. Servir avec des marrons, des petits champignons de Paris ou des pommes fruits et des pleurotes ajoutés dans le plat de cuisson 10 minutes avant la fin. Eliminer la graisse claire du plat de cuisson et servir la partie la plus foncée dans une saucière.

 A défaut d'aiguille à brider, utiliser une aiguille courbe pour matelas (pour bourrelier) dont le chas est suffisamment grand pour laisser le passage d'une ficelle alimentaire (se trouve en mercerie).

Boisson :

Un Médoc servi à 18°C, un Saint Chinian, un Chinon ou un Buzet rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.