

Oie de la Saint-Martin

pour 8 à 10 personnes
Durée totale de rôtissage: env. 3 heures

Farce

300 g de pain de mie ou de mie de pain blanc, en dés

4 dl de bouillon de poule, chaud

2 œufs

1 c. à soupe de beurre ou de margarine

env. 400 g de foies de volaille ou – si vendus – les abattis de l'oie (remplacer une partie du foie de volaille), coupés en morceaux

3 oignons, hachés

1 bouquet de persil, haché

1 c. à soupe de marjolaine et autant de thym frais, hachés, ou 1 c. à café de chacune des fines herbes séchées

4 pommes, pelées et évidées (env. 600 g)

1 c. à café de sel poivre, muscade

Oie

1 oie parée de 4½ à 5 kg

2 c. à soupe de sel poivre du moulin, muscade

1 c. à soupe de marjolaine et autant de thym frais, hachés, ou 1 c. à café de chacune des fines herbes séchées

1 litre de bouillon de poule, chaud

Farce: 1. tremper le pain dans le bouillon et le laisser reposer jusqu'à complète absorption du liquide. Ecraser finement à la fourchette et ajouter les œufs.

2. Sauter le foie dans le beurre ou la margarine chauds, juste pour lui faire changer de couleur et réserver.



3. Faire retomber oignons et fines herbes dans la même sauteuse, ajouter les pommes passées à la râpe Bircher, bien étuver le tout et ajouter au pain. Hacher fin le foie sauté, incorporer à la farce et assaisonner.

3. Rincer évent. la volaille, bien l'éponger et la piquer plusieurs fois à la fourchette ou avec une aiguille.

4. Mélanger les épices et les fines herbes, en frotter l'oie à l'extérieur et à l'intérieur, puis la farcir. Coudre les orifices avec du fil de cuisine et brider les cuisses.

Rôtissage: poser l'oie sur la poitrine sur une plaque, une lèche-frite ou dans une grande braisière sèches. Arroser avec la moitié du bouillon en ébullition et glisser sur la rainure inférieure du four préchauffé à 220°C. Compter 45 min de rôtissage, puis réduire la chaleur à 180°C et continuer la cuisson 2¼ heures. Arroser la volaille toutes les 15 à 20 min avec la graisse qu'elle exsude en remplaçant à l'occasion une partie par du bouillon chaud.

Test de cuisson: la volaille piquée à la partie la plus charnue laisse échapper un jus parfaitement clair et non plus rose.

Sortir l'oie et la couvrir d'une feuille d'aluminium ménager et d'un linge éponge. Laisser reposer env. 15 min, puis débrider, découper et servir la farce à part.

Suggestions:

- Décongeler l'oie surgelée en la laissant 1½ à 2 jours dans le réfrigérateur.
- Pour la rôtir, poser l'oie sur une grille placée dans une lèche-frite.

Pour accompagner: pommes étuvées ou rôties, chou rouge, choucroute, purée de pommes de terre ou châtaignes glacées.