



Recette tirée de <http://www.lamaisondugibier.com>



Oie rôtie aux pommes

préparation : 20 minutes
cuisson : 2 heures

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 oie
- 10 pommes
- 150 ml de Calvados
- 1 oignon
- 3 échalotes
- 5 brins de persil
- 80 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- Quelques clous de girofle
- Sel
- poivre

Préparation :

Pelez les pommes, coupez-en la moitié en quartiers, évidez les autres en les gardant entières. Retirez le cœur et les pépins des quartiers de pommes puis coupez-les en petits morceaux. Mettez-les dans un plat creux, arrosez-les de calvados et laissez-les macérer.

Pelez l'oignon et les échalotes, puis émincez-les finement.

Lavez, séchez et effeuillez le persil.

Mélangez dans un saladier les morceaux de pommes, le persil, les échalotes et l'oignon.

Préchauffez le four à 180°C.

Remplissez l'oie de la préparation aux pommes. Fermez l'ouverture en la cousant avec de la ficelle de cuisine.

Mettez l'oie dans un plat à four, et entourez-la des pommes entières. Arrosez les pommes de miel et parsemez-les de clous de girofle. Arrosez l'oie d'huile et parsemez le tout de beurre.

Enfournez et faites cuire 2 heures en arrosant régulièrement l'oie et les pommes de jus de cuisson.

Servez l'oie entière avec les pommes cuites au four et le jus de cuisson en saucière.