



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



Oie sauvage farcie au chou rouge

préparation : 1 h
cuisson : 3 heures 20

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 oie d'environ 2kg
- 2 pommes acides de taille moyenne
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- Thym
- Sel
- poivre

Garniture :

- 1 chou rouge
- 1 pomme acide de taille moyenne
- 1 oignon
- 1 petit verre de cerises aigres
- 2 cuillères à soupe de graisse d'oie
- 2 clous de girofle
- Sucre, sel, poivre

Préparation :

Videz l'oie. Lavez soigneusement l'intérieur et l'extérieur à l'eau froide. Essuyez l'oie soigneusement en la tamponnant délicatement avec un torchon. Frottez légèrement l'intérieur et l'extérieur avec du sel. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Épluchez les pommes, retirez le trognon. Fourrez l'oie avec les pommes, si possible entières. Cousez l'oie avec du fil et une aiguille. Versez le vin blanc et un peu d'eau dans une grande cocotte et déposez-y l'oie.

Faites cuire au four pendant 90 à 120 minutes en arrosant régulièrement. L'oie est à point si, quand on pique une cuisse avec une aiguille, le jus qui s'en écoule est clair et dépourvu de traces de sang. Si l'eau s'évapore, ajoutez éventuellement un peu d'eau bouillante. En arrosant régulièrement, la graisse se consume sans que la volaille ne se dessèche.

Une fois l'oie cuite à point, arrêtez le four et retirez-la de la cocotte, puis replacez-la 5 à 10 minutes dans le four encore chaud pour faire dorer la peau.

Pendant ce temps, versez le jus de cuisson dans un plat haut et étroit allant au feu, dégraissez-le et assaisonnez-le avec un peu de sel, de poivre et de thym. Versez-le éventuellement sur des pommes de terre servies en accompagnement du chou rouge et de l'oie.

Retirez les feuilles extérieures du chou rouge. Coupez-le en quarts, enlevez le trognon et coupez les feuilles en lamelles. Épluchez la pomme, retirez le trognon.

Emincez ou hachez la pomme et l'oignon préalablement épluché. Placez le chou dans un grand plat, de préférence en fonte émaillée, ajoutez les cerises aigres, la graisse d'oie, les clous de girofle, un peu de sel et de poivre et une petite quantité d'eau. Faites revenir à feu vif puis laissez mijoter à feu doux 30 à 40 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu de sel, de poivre et de sucre.