



Oie sauvage farcie au foie gras et pruneaux d'Agen

Niveau : facile

Ingrédients :

- Une oie sauvage
- 20 g de graisse d'oie
- 100 g de pruneaux
- 5 cl de vin rouge
- thym, laurier
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1 poignée de gros sel
- poivre noir du moulin
- 400 g de farce
- 60 g de foie gras

Préparation :

Mixer ensemble la farce, la moitié des pruneaux dénoyautés, le foie gras et une échalote finement hachée. Malaxer jusqu'à obtenir une texture bien homogène.

Dans une poêle, faire revenir les oignons, l'échalote et les pruneaux coupés en deux dans la graisse d'oie. Mélanger à la préparation précédente.

Préchauffer le four à 180°C.

Plumer et vider l'oie, puis la farcir avec la préparation. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Refermer ensuite soigneusement à la ficelle de cuisine, puis déposer l'oie farcie dans un plat allant au four.

Arroser de vin rouge.

Recouvrir avec le thym et le laurier.

Cuire 2 h 30 minutes en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Présenter sur des assiettes avec le jus de cuisson et une purée.