



Oies laquées au miel

Ingrédients :

- 2 oies sauvages
- 1 œuf entier
- 150 g de foie de volaille
- Le foie des oies
- 75 g de mie de pain
- 10 cl de lait
- Coriandre
- Huile
- 2 cuillères à soupe de Cognac
- 75 g de jambon à l'os
- 200 g de marrons épluchés et cuits
- 1 feuille de chou
- Sel, poivre
- 5 cuillères à soupe de miel
- 1 petite boîte de brisures de truffes

Préparation :

Préparer une farce en plaçant dans une terrine les marrons cuits, la mie de pain imbibée du lait, les foies de volaille, les foies des oies.

Ajouter le jambon découpé en morceaux, les brisures de truffes, le cognac et l'œuf entier. Bien saler et poivrer. Mixer le tout assez grossièrement. Saler et poivrer l'intérieur des oies avant de les remplir de la farce, brider avec du fil et une aiguille.

Allumer le four th 6-7 (180° à 200°C). Badigeonner les oies de 5 cl d'huile puis de 3 c à soupe de miel, au pinceau. Saler et poivrer l'extérieur. Placer les oies dans la lèchefrite et les faire cuire pendant 3 h environ, th 6-7.

Les arroser généreusement avec leurs jus toutes les demi-heures. Si les oies deviennent trop dorées, les protéger avec du papier d'aluminium.

10mn avant la fin de la cuisson, badigeonner plusieurs fois les oies avec le restant de miel et la sauce du soja. Parsemer, enfin de grains de coriandre.

Servir ces oies avec la farce présentée dans une feuille de chou, blanchie, égouttée et liée avec un brin de ciboulette.