

Oie farcie aux marrons Chou rouge Purée de pommes de terre

Pour 4 personnes

1 oie surgelée (env. 3 kg)

Poivre, sel

Feuille de cuisson Nalophan

Farce:

1 paquet de marrons surgelés
(400 g)

300 g de pommes

100 g d'oignons

Poivre, sel

Défaire l'emballage de l'oie et laisser décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures. Prélever la graisse et le foie du ventre, rincer l'oie à l'eau froide puis la sécher. Saler et poivrer puis piquer fortement la peau de la volaille avec une aiguille.

Emballer l'oie dans la feuille de Nalophan, la poser sur la plaque et cuire environ 1 h. $\frac{1}{2}$ à 200°C

dans le tiers inférieur du four.

Pour la farce, cuire environ 5 minutes les marrons dans de l'eau salée, égoutter. Peler et couper les pommes en morceaux de 2 cm. Hacher grossièrement les oignons, couper le foie d'oie en morceaux. Mélanger le tout, saler et poivrer.

Sortir la volaille du four, ouvrir la feuille, poser l'oie sur la plaque, et retirer la feuille et la graisse.

Farcir l'oie, fermer l'ouverture avec un peu de papier aluminium et cuire encore 30 minutes (reduire la température à 180°C). Trancher la volaille, la présenter sur un plat préchauffé avec sa farce.

Servir avec du chou rouge et de la purée.