

## Oie périgourdine

**Pour 8 à 10 personnes:** une oie de 3 kg, 200 g de lard gras, 300 g de foie de veau, 300 g de châtaignes cuites au naturel, une grosse pomme, une truffe fraîche ou une petite boîte de pelures de truffe, 2 dl de porto blanc, 3 cuillerées à soupe d'huile, une tasse de consommé de volaille, sel et poivre. Pour servir: 500 g de châtaignes pochées, 8 pommes fruits cuites au four avec leur peau, quelques feuilles de salade, 2 papillotes (facultatif).

Flambez et parez l'oie. Hachez finement le lard, le foie de veau et les châtaignes. Pelez puis épépinez la pomme, coupez-la en «chips».

Faites pocher la truffe (ou les pelures) dans le porto. Réservez deux belles rondelles de truffe et coupez le reste en petits dés. S'il s'agit de pelures, hachez-les. Incorporez-les dans le hachis, assaisonnez et maniez bien le tout.

Bourrez la volaille avec la farce et la pomme coupée en chips, cousez les ouvertures. Enduisez l'oie d'huile et posez-la sur la grille du four. Enfourez-la à feu vif (th. 8, 250°). Faites bien dorer l'oie sur toutes ses faces puis abaissez le thermostat à 7 (220°). Ajoutez alors dans la lèche-frite le porto de cuisson de la truffe et un peu de consommé. Arrosez fréquemment pendant la cuisson.

Retirez l'oie du four, disposez-la sur le plat de service. Décorez-la avec les rondelles de truffe réservées et une tomate taillée en fleur. Masquez éventuellement l'extrémité des pattes avec des papillotes. Garnissez le plat avec les châtaignes, les pommes et les feuilles de salade.

Déglacez la lèche-frite avec un peu de bouillon, versez cette sauce en saucière.