



Oie de Noël farcie

Ingrédients

- oie de 3,5 kg
- 1 carotte rouge
- 500 ml de lait
- 1 miche de pain rassis
- 1 oignon de printemps
- 100 g de noix
- 4 cs de moutarde douce
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 gros champignon de Paris

Garniture

- 1 chou rouge
- 80 g de beurre
- 1 carotte
- 3 gousses d'ail

Préparation

Dans un bol, découper la carotte rouge déjà pelée en fines tranches avec un économiseur. Chauffer le lait. Couper le pain en petits morceaux et l'ajouter aux carottes avec 2 cs de moutarde. Saler avec la fleur de sel. Hacher finement les noix, couper l'oignon de printemps en petits morceaux et les incorporer aux autres ingrédients. Verser le lait chaud sur la masse et pétrir à la main.

Préchauffer le four à 200 degrés. Farcir l'oie avec la masse. Cela fait, fermer la cavité de l'oie avec un grand champignon de Paris. Placer l'oie sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé et la tartiner avec le reste de la moutarde. Lier les deux pattes avec une ficelle et cuire pendant 2 heures au four à 200 degrés.

Pour la garniture: découper le chou rouge en fines tranches. Presser les gousses d'ail et les placer dans la poêle avec la peau. Ajouter la carotte découpée en morceaux. Saler et incorporer le beurre aux autres ingrédients. Baisser la température et faire cuire à couvert pendant deux heures. Dresser la garniture et l'oie sur une assiette. Buon appetito!