

Oie de Noël



Pour 6 personnes

 25 minutes

 3 heures > Moyen

INGRÉDIENTS

1 oie d'environ 4,2 kg
 75 ml de canneberges fraîches
 454 g de chair à saucisses
 Demi tasse de beurre
 Le zeste râpé et le jus d'une orange
 1 tasse et demi de vin blanc
 2 boîtes de 185 g de mélange pour farce, 1 oignon haché
 1/4 tasse de cognac
 2 œufs battus
 1/2 tasse de pistaches (facultatif)
 Sel et poivre
 Épices à volaille

1 - Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 230°C. Au robot, hacher finement les canneberges.

2 - Dans une poêle, cuire l'oignon et la chair à saucisses dans le beurre en émiettant la viande. Retirer du feu et placer dans un bol. Ajouter le zeste et le jus d'orange, le vin blanc, le mélange pour farce, les canneberges hachées, le cognac et les œufs. Ajouter les pistaches si vous le souhaitez. Saler et poivrer. Bien mélanger avec les mains. Farcir l'oie de ce mélange.

3 - Placer l'oie dans une grande lèchefrite. Verser 1 cl d'eau dans la lèchefrite. Saler, poivrer et assaisonner d'épices à volaille. Placer au four et cuire d'abord 30 minutes. Réduire la température du four à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes

par 0,5 kg, soit environ 3 heures. Après la première heure de cuisson, piquer l'oie à deux ou trois endroits pour laisser s'écouler le gras.

4 - À quelques reprises pendant la cuisson, retirer le gras avec une poire à jus et le réserver pour d'autres utilisations (sauter des champignons, cuire du canard, etc.). La température interne idéale pour une cuisson parfaite (thermomètre enfoncé dans la cuisse, sans toucher l'os) est de 82°C.

5 - Déposer l'oie cuite sur une grande assiette de service. Décorer de quartiers d'orange et de canneberges. Au moment de servir, désosser l'oie et la servir accompagnée de la farce. Arroser de jus de cuisson.