



Pour les cuisiniers pressés,
plat disponible sur commande
à emporter à la Boutique
d'Antoine Westermann

Un chef à votre table

Oie braisée et farcie selon Antoine Westermann

Marché pour 6 personnes :

1 oie à rôtir de 3,5 à 4kg
400g de fond blanc de volaille et
200g de fond de veau (en vente à la
Boutique d'Antoine Westermann).

Oies crues prêtes à cuire disponibles
sur commande à la Boutique d'Antoine
Westermann, chez Frick Lutz et chez
Kirn Traiteur.

garniture aromatique :

2 oignons, 3 carottes - 1 petit céleri
2 tiges de persil - 2 gousses d'ail -
1 brindille de thym - 1/2 feuille de
laurier - sel, poivre

farce :

la graisse et le foie de l'oie - 4 foies
de volaille - 300g de collet de porc -
180g de pain sec - 2 dl de lait - 30g de
beurre - 2 œufs - 3 gros oignons -
2 gousses d'ail - 20g de persil noir -
noix de muscade - 1 cuillère à moka
de quatre-épices - sel, poivre

accord met-vin :

- Nuits St Georges Les Vaucrains
1997 Henri Gouges (à la boutique
d'Antoine Westermann).
- Volnay 1er Cru les Santenots
ou un Burlenberg (Pinot noir)
de Jean Michel DEISS (Au Millésime)

accord met-thé :

- Un bourgeons de Yunnan
(au Palais des thés)

- Faire préparer l'oie par votre
boucher-volailler et réserver le cou
et les ailerons.

- Retirer le fiel du foie de l'oie
et des foies de volaille. Imbiber
le pain dans le lait. Faire revenir
doucement 3 oignons et 2 gousses
d'ail hachés avec le beurre jusqu'à
ce que le mélange soit transparent
et blond (environ 30 mn). Hacher
grossièrement le collet de porc, les
oignons, l'ail, le pain trempé, la
graisse d'oie et les foies de volaille.
Mélanger tous les ingrédients et
incorporer les 2 œufs battus et le
persil haché. Saler, poivrer, ajouter
le quatre-épices et un peu de noix
de muscade.

- Préchauffer le four à 200°C (th
6-7). Saler et poivrer l'intérieur et
l'extérieur de l'oie, et la remplir
de farce. Coudre chaque extrémité
de l'oie et passer la ficelle sous les
ailerons, remonter sur les pattes
(les pattes et les ailes doivent être
maintenus le long du corps), bien
serrer et nouer.

- Faire revenir l'oie en cocotte sur
toutes les faces à feu moyen avec
un peu de graisse prélevée sur la
bête. Ajouter le cou concassé et les
ailerons. Placer la cocotte au four
à 200°C (th. 6-7) et laisser cuire
30mn. Arroser fréquemment.

- Éplucher et tailler la garniture
aromatique, et disposer dans la
cocotte autour de l'oie. Cuire
encore 15mn. Déglacer avec le
mélange des fonds à mi-hauteur
de la bête. Continuer la cuisson
au four pendant 3h30 à 150°C
(th. 5) environ, en arrosant avec
le jus de cuisson. À mi-cuisson,
lorsque l'oie est dorée et brillante,
la recouvrir de papier aluminium.

- Lorsque l'oie est cuite, la sortir
de la cocotte et passer le fond
de cuisson au chinois. Laisser
réduire à 2,5dl de jus. Rectifier
l'assaisonnement, dégraisser et
réserver. Présenter l'oie entière, le
jus servi en saucière.