

Oie en daube

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 2 heures 30

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 1 oie vidée avec ses abattis et son foie
- 4 gros oignons
- graisse normande
- 4 pommes
- 200g de gorge de porc
- 100g de poitrine de porc maigre
- noix de muscade et quatre-épices
- 1 petit verre de calvados
- 2 grosses carottes
- 1 branche de céleri avec les feuilles
- 2 blancs de poireaux
- 1 belle couenne
- 1 bouquet garni
- bouillon de volaille et cidre
- sel et poivre noir au moulin

Richement farcie et longuement braisée, l'oie en daube est typique de ces recettes d'antan où l'on avait du temps pour cuisiner. Selon la taille et l'âge de l'oie, la cuisson dure de 2 à 3 heures.

Préparation :

1. Peler et émincer finement 2 oignons. Les faire revenir dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe de graisse normande (c'est une graisse à base de suif de bœuf, de panne de porc et de graisse de mouton fondus avec des légumes et des aromates. Conservée en pots de grès, elle est encore vendue localement dans le Cotentin). Peler les pommes, les évider et les couper en petits dés. Les ajouter et mélanger, laisser revenir 2 minutes et retirer du feu. Hacher grossièrement la gorge de porc et la poitrine maigre, ainsi que le foie de l'oie. Les ajouter dans la casserole avec les autres ingrédients, saler, poivrer et muscader, ajouter 2 pincées de quatre-épices, puis le calvados. Mélanger intimement et passer le tout au mixeur.
2. Saler et poivrer l'intérieur de la volaille, la remplir de farce et coudre les orifices. Par ailleurs, peler les 2 derniers oignons et les émincer grossièrement, peler et couper les carottes en rondelles, laver et émincer le céleri, parer, laver et émincer les poireaux. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de graisse normande dans une grande cocotte. Y poser l'oie farcie et la faire dorer en la retournant.
3. Ajouter la couenne coupée en lanières, les légumes préparés, le bouquet garni ainsi que les abattis de l'oie grossièrement concassés. Mouiller à mi-hauteur d'un mélange moitié bouillon moitié cidre. Faire partir l'ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter 2 bonnes heures au moins.
4. Pour servir, sortir l'oie de la cocotte, la découper et sortir la farce. Egoutter les légumes et jeter le bouquet garni. Servir les morceaux d'oie avec la farce sur un plat chaud garni de rondelles de carotte. Passer les autres légumes de la daube au mixeur et lier le tout avec le jus passé et dégraissé.
On peut compléter la garniture avec une compote de pommes épaisse peu sucrée, légèrement parfumée à la cannelle ou au clou de girofle.

Boisson conseillée: CIDRE BRUT