

## Oie en hoche pot

*Pour 8 personnes*

*Temps de préparation : 1 heure*

*Salage : 12 heures*

*Cuisson : 1 heure 30*

### **Ingrédients :**

- 1 oie de 3 kg.
- 20 cl de gros sel.
- 3 litres de bouillon de volailles ou d'eau.
- 200g de céleri en bâtonnets.
- 500 g de carottes.
- 500 g de rutabagas ou de navets.
- 500 g de poireaux entiers.
- 300 g de petits oignons rouges entiers.
- 1 cuillère à café de thym.
- 2 clou de girofle.
- 200 g de beurre demi-sel.
- 1 cuillère à soupe et demie de feuille d'ache hachée (céleri sauvage).
- sel.
- 15 gains de poivre.

### **Préparation :**

1. Levez les poitrines et les cuisses d'oie. Frottez généreusement ces morceaux au gros sel, déposez-les dans le réfrigérateur pendant 12 heures.
2. Lavez tous les légumes. Grattez ou pelez les carottes ou les rutabagas.
3. Retirez les morceaux d'oie du réfrigérateur et essuyez-les avec un linge.
4. Faites chauffer le bouillon de volailles dans une casserole et ajoutez- y les morceaux d'oie, les légumes, tous les aromates et les épices. Laissez mijoter pendant environ 1 heure 30.
5. Dressez la volaille sur un plat avec les légumes. Servez avec le beurre fondu, parfumé d'ache hachée.