

# OIE TRUFFÉE



## RECETTE DE L'OIE TRUFFÉE :

La truffe va sublimer les saveurs de l'oie, l'**oie truffée** rôtie est un met d'exception, mais le plat reste cher, sauf si vous utilisez des brisures de truffes pour la réalisation de la farce et que vous réservez une petite truffe pour l'oie elle-même.

La quantité de truffe utilisée dans la farce peut être augmentée jusqu'à 200 g pour 1 kg de porc. De la même manière, l'oie peut être beaucoup ou peu truffée, la seule restriction est liée au prix des truffes.

La préparation de l'oie la veille permet à la truffe de parfumer entièrement l'oie, même avec une faible quantité. L'**oie truffée** peut reposer 1 à 2 jours avant la cuisson.

## La veille

Découper la ou les truffes en tranches. Pratiquer des entailles larges dans la peau de l'oie et introduire une tranche de **truffe** entre la peau et la chair. Hacher et mélanger le porc, les brisures et épluchures de truffes, le foie gras, du sel et poivre et la farine. Mettre la farce dans une poêle chaude et la faire revenir 2 minutes sur feu vif. Introduire la farce à l'intérieur de l'**oie**. Brider (ficeler) l'oie avec de la ficelle pour bien maintenir la farce à l'intérieur. Envelopper l'**oie truffée** dans un film alimentaire et la placer au réfrigérateur. L'oie truffée peut reposer 1 à 2 jours avant la cuisson cette technique permet aux arômes de la truffe de pénétrer au coeur des chairs de l'oie.

## Le jour de Noël

Faire préchauffer le four à 220 °C. Sortir l'oie de son emballage. Poser l'oie dans un plat allant au four, répartir la graisse sur le dessus, saler et poivre avant de l'enfourner. A défaut de graisse d'oie ou de porc, utiliser de l'huile ou du beurre selon les goûts. Faire cuire l'oie 2 heures environ, compter environ 20 à 30 minutes par kg. Attention, la farce peut rallonger le temps de cuisson. Arroser régulièrement l'oie d'eau tout au long de la cuisson. Sortir la farce de l'oie et la couper en tranches. Découper l'**oie** et la dresser sur un plat en ajoutant la farce et servir le jus à part.



 [Imprimer la recette](#) de l'Oie truffée

Oie truffée - une recette pour Noël