

OIE FARCIE AUX MARRONS



RECETTE DE L'OIE FARCIE AUX MARRONS

A Noël, on pense peu à l'**oie farcie**, pourtant sa chair délicate est délicieuse. Cette année, osez l'oie farcie aux marrons vous serez séduite et vos convives aussi. L'oie paraît grosse, mais c'est la carcasse qui est impressionnante, une grosse oie donne moins de chair qu'une dinde moyenne. Les marrons accompagnent parfaitement l'oie, l'**oie farcie aux marrons** est donc un plat parfait pour Noël ou le réveillon.

La meilleure façon de mélanger la farce est de le faire à la main, si vous ne souhaitez pas entrer en contact avec la viande, vous pouvez toujours utiliser des gants souples en latex par exemple.

Faire préchauffer le four à 220 °C. Ecraser grossièrement de marrons à la fourchette, vous pouvez aussi utiliser des brisures de marrons, moins chers mais toutes aussi bonnes que les marrons entiers. Mélanger ensemble : la farce de porc, 2 cuillères à soupe de cognac, le jaune d'oeuf, le sel et poivre et la farine et les marrons écrasés. Introduire la farce à l'intérieur de l'**oie**. Poser l'oie dans un plat allant au four, répartir la graisse sur le dessus et enfourner. A défaut de graisse d'oie ou de porc, utiliser de l'huile ou du beurre selon les goûts. Faire cuire 2 heures environ, demander au volailler le temps de cuisson qui dépend du poids de l'oie. Mélanger 4 cuillères de Cognac avec 8 cuillères à soupe d'eau et utiliser ce mélange pour arroser régulièrement l'oie tout au long de la cuisson. Au cours de la dernière heure ajouter les **marrons** entiers tout autour de l'oie et terminer 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 les marrons. Servir le jus à part.



 [Imprimer la recette](#) du l'oie farcie aux marrons

recette de l'oie farcie aux marrons - une recette pour Noël