

Oie rôtie aux pommes



Ferme
du Siffle-
Orange
mika

Préparation

20 minutes

Cuisson

2 à 4 heures

Ingrédients

- 1 [oie de pâturage](#) entière d'environ 3,5 à 4 kg (7,75 à 9 lb), avec la peau
- 4 pommes bio des [Vergers du Cap](#), pelées, coupées en quartiers
- 2 oignons rouges, coupés en quartiers
- 2 gousses d'ail, coupées en quartiers
- 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes fraîches au choix (sauge, romarin, sarriette, thym, etc.), hachées ou 10 ml (2 c. à thé) d'herbes séchées
- Au goût, sel et poivre du moulin
- 180 ml (3/4 tasse) de cidre Le St-Laurent de la cidrerie [La Pomme du St-Laurent](#)
- 250 ml (1 tasse) de fond (bouillon) de volaille
- 250 ml (1 tasse) d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C (325°F).
2. Déposer l'oie dans un plat allant au four (rôtissoire), en plaçant la poitrine vers le haut.
3. Assaisonner la cavité de l'oie et remplir avec les pommes, oignons, ail et les herbes. Attacher les cuisses pour que l'oie conserve sa forme après la cuisson.
4. Verser le cidre et le fond de volaille sur l'oie.
5. Couvrir et cuire en comptant 30 minutes par 1 kg (2,2 lb), ou plus.
6. Arroser avec le jus de cuisson régulièrement. Retirer le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson pour faire dorer la peau.
7. Laisser reposer l'oie 15 minutes avant de la trancher.

Sauce

1. Récupérer le jus de cuisson de l'oie en prenant soin de le dégraisser. Mijoter doucement jusqu'à la consistance désirée.
2. Rectifier l'assaisonnement, ajouter un peu d'herbes si désiré.
3. Servir avec l'oie tranchée ou séparée (poitrines ou cuisses). La viande prend vraiment tout son goût avec la sauce...!

Adapté de [ici-radio-canada-ca Émission l'Épicerie](#)

Ferme du Siffle-Orange

www.siffle-orange.com