

*Recette offerte par  
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- *Oie aux pommes reinettes* -

Ingrédients :

- 1 OIE (4.2 Kg)
- 1.5 Kg de pommes reinettes
- 100 Gr de beurre
- 1 petit verre de Calvados
- sel et poivre

Vider et flamber l'OIE. Saler et poivrer abondamment l'intérieur. Préchauffer votre four (6/7).

Eplucher et couper les pommes reinettes en quartiers. Retirer les cœurs. Remplir l'intérieur de l'OIE avec les pommes. Recoudre l'orifice. Entourer l'OIE d'un papier d'aluminium, bien saler et poivrer avant de fermer l'aluminium, poser dans un plat allant au four.

Cuire à four chaud (20 mn par livre).

Au bout de 2.30 h de cuisson, enlever le papier d'aluminium pour faire dorer. Arroser l'Oie avec un petit verre de Calvados.

Après 3.10 H, vérifier la cuisson puis découper l'OIE, la poser sur le plat de service très chaud.

La servir entourée des pommes reinettes qui se seront transformées en une compote exquise imbibée des sucs et de la graisse d'OIE.

Déglacer le plat, et servir le jus en saucière.

Le sommelier vous conseille : un BORDEAUX (HAUT MEDOC)

---