

RECETTE DE L'OIE AUX CERISES

INGREDIENTS

1 petite oie (2.8 kg pour 6 personnes)	42.31 euros
1 bocal de cerises griottes	2.81 euros
3 cuillères à soupe de crème fraîche	0.50 euro
5 cl de Brandy	0.80 euro
3 clous de girofle	0.10 euro
1 pincée de quatre épices	0.10 euro
Margarine	0.20 euro
Sel et poivre	

Soit un prix total de 46.82 euros pour 6 personnes : **7.80 euros / personne**.
Il y aura également des restes.



Préparation : 10 mn

Cuisson totale : 2 heures 50 mn

REALISATION :

L'oie se vend avec ses abats. La mienne avait encore ses poumons.

Veiller à bien terminer de la vider.

Préchauffer votre four à 220°.

Faire flamber les petits morceaux de plumes qui dépassent.

Enduire légèrement l'oie de margarine ou d'huile de tournesol

Saler et poivrer l'intérieur.

La déposer dans un plat à four assez grand en plaçant une grille au fond pour ne pas qu'elle trempe dans le jus de cuisson.

Placer au four en la recouvrant d'un papier sulfurisé.

Arrosez-la fréquemment soit avec un pinceau silicone soit avec une cuillère à sauce.

Laisser la cuisson se poursuivre, en baissant si nécessaire le thermostat du four.

Environ 20 mn avant de servir, faire fondre de la margarine dans une sauteuse, retirer l'oie du four, déposez-la dans la sauteuse, arroser de Brandy et la flamber, puis ajouter les cerises, les clous de girofle, la pincée de quatre épices. Faire chauffer à feu vif.

Verser la crème fraîche dans la sauteuse, ramener à ébullition.

Placer l'oie dans un plat de service (nous l'avons découpée) et nappez-la de cette sauce.

Servir bien chaud.

.....C'est prêt

Miam miam