

# Oie à l'américaine

Pour 6 à 8 personnes ;

1 oie de 3kg ; 50 g beurre, sel, poivre, 1 branche de basilic

## **Garniture :**

500 g de marrons ; 80 g de beurre, 1 cs de sucre, 1/2 litre de bouillon de volailles

150g de lard de poitrine frais

12 chipolatas

1botte de cresson

Sauce aux aïrelles 6 cuillerées a soupe de gelée d'aïrelles

2 cuillerées à soupe de vin rouge

1 pincée de cannelle 1 pincée de sucre sel poivre

---

Allumez le four à th 7/8

Mettre l'oie dans un grand plat, tartinez la de beurre, salez et poivrer, mettre l'oie à four chaud

Une fois bien dorée sur toutes les faces ( au bout de 15 à 20 minutes) ajoutez dans le plat qq cs d'eau et un peu de basilic haché , modérez la chaleur du four et laissez cuire de l'oie encore 2 heures en l'arrosant souvent avec le jus de cuisson

## **Garniture**

Otez la peau dure des marrons. Mettez les dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez les bouillir pendant 15 minutes. Otez la deuxième peau en les retirant au fur à mesure de l'eau bouillante

Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle Ajoutez y le sucre et mettez y les marrons à dorer

Mouillez avec le bouillon et laissez cuire pendant 15 minutes

Coupez le lard en tranche fines faites les sauter dans une poêle avec le reste du beurre Ajoutez les chipolatas et laissez les dorer.

## **Sauce**

Faites chauffer la gelée d'aïrelles avec le vin et la cannelle. Ajoutez le sucre le sel le poivre.

## **Présentation**

Placez l'oie sur un plat chaud avec les chipolatas, le lard et les marrons. Lavez et égouttez le cresson. Garnissez en le plat. Versez la sauce aux aïrelles sur la volaille.