

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Hongrie

Nom de la Recette :

Pour :

Temps de cuisson :

Ingrédients :

- 500 g de viande d'oie (Aile ou cuisse)
- 1 cuillère à café de piment (doux ou fort)
- thym, romarin, marjolaine, muscade (optionnel)
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 9 gousses d'ail
- 2 oignons rouges
- 100 ml de vin blanc

Rôti d'oie de la Saint Martin

4 personnes

2 heures et 15 minutes



Préparation :

- 1) Roulez la viande d'oie dans un mélange d'huile, de sel, de poivre, et de piment.
- 2) Si vous avez choisi d'ajouter du thym, du romarin, de la marjolaine, et/ou de la muscade, insérez-les également dans le mélange.
- 3) Couvrez la viande et laissez-la absorber la saveur des épices en la mettant quelques heures au frigo.
- 4) Versez un peu d'huile en la répartissant de façon égale dans un plat adapté à la cuisson au four puis placez-y la viande.
- 5) Placez les oignons et l'ail autour de la viande.
- 6) Versez le vin blanc sur la viande et sur les légumes, puis couvrez le plat.
- 7) Préchauffez votre four à 170°C, puis faites cuire la viande pendant 2 heures avec le couvercle.
- 8) Réglez le four à 200°C, enlevez le couvercle du plat et faites rôtir la viande pendant 15 minutes.
- 9) Servez-le avec des pommes de terre et du chou rouge.