

## *Oie fermière de l'Ain simplement rôtie, Vinaigre de Madiran*

Préparation : 20 mn

Cuisson : 150 mn

Ingrédients: 1 Oie fermière de l'Ain – 2 têtes d'ail blanc de Lomagne – 5 oignons de Trébons – graisse d'oie – vinaigre de Madiran – bouillon de volaille.

*Saler et poivrer l'intérieur de l'oie, préalablement vidée par votre volailler. Ajouter le foie ainsi que le cou. Compléter avec la moitié des gousses d'ail, épluchées et émincées ainsi que 2 oignons coupés en 4. Enduire de graisse la peau de l'oie. Saler copieusement et mettre dans un plat à four. Verser environ 25 cl de bouillon et enfourner à 200° (mode gril ventilé). Au bout de 20 minutes, retourner l'oie, puis 20 minutes après, réduire le feu à 160°. Arroser et retourner souvent. A Une heure et demie de la fin de cuisson, disposer dans le plat le reste d'oignons coupés en 4 ainsi que la tête d'ail. Verser quelques cuillérées à soupe de vinaigre.*