






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 6/8 p
- Préparation :  5 mn
- Cuisson :  2h30
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- 1 oie préparée par votre boucher
- Sel, poivre
- Beurre

# OIE DE BRESSE

## \*PRÉPARATION\*

Préchauffer le four à 200° (Th.7)

Saler et poivrer l'oie et la badigeonner légèrement de beurre.

Enfourner et cuire pendant une heure.

Baisser la température du four à 150° (Th.5).

Cuire encore pendant 1h30.

Arroser régulièrement votre volaille avec le jus qui se forme et protéger la d'un papier aluminium si elle dore trop vite.

Lorsque l'oie est cuite, éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser la reposer pendant 20 minutes.

## \* REMARQUES \*

Nous vous recommandons d'accompagner votre oie de Bresse d'une jolie purée maison beurrée, de châtaignes ou d'une poêlée de champignons.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**