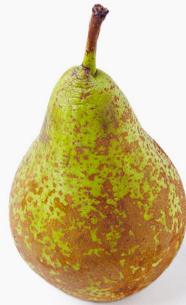


OIE FARCIE AUX POIRES ET DRAGÉES



Oie
x 1 (3 kg ou 1 gros canard)



Poires
x 4



Chair à saucisse
500 g



Groseille
1 barquette (125 g)



Dragées
x 25

 **Sel, poivre**

 : 6 à 8



Préparation : 15 min

Cuisson : 2 h 30

- Préchauffez le four à 170°C.
- Coupez les **poires** en 2 et évidez-les légèrement.
- Farctissez l'**oie** avec la **chair à saucisse** mélangée aux $\frac{3}{4}$ des **dragées** concassées et aux $\frac{3}{4}$ des **groseilles**. Placez-la dans un plat, versez 1 l d'eau, salez, poivrez et enfournez 2 h. Ajoutez, les **poires** et faites cuire 30 min de plus. Dégustez avec les **groseilles** et les **dragées** concassées restantes.

