



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
25 MIN.



CUISON
25-30 MIN.



MÉTHODE
POÊLE & FOUR



DIFFICULTÉ
MOYEN

Magret d'oie aux marrons et aux airelles

Un magret d'oie juteux, accompagné de marrons délicatement sucrés et d'airelles fruitées – un plat festif aux saveurs automnales parfaitement équilibrées.

Ingrédients

Pour le magret d'oie

- 2 magrets d'oie
- Sel et poivre noir
- 1 c. à café de thym
- 1 c. à café de romarin

Pour la garniture

- 250 g de marrons cuits
- 150 g d'airelles
- 1 petite échalote
- 1 dl de jus de pomme
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de beurre

Pour servir

- Purée de pommes de terre
- Chou rouge
- Herbes fraîches

Préparation

1. Inciser la peau des magrets en croissons sans couper la chair. Assaisonner de sel, poivre, thym et romarin.
2. Déposer les magrets côté peau dans une poêle froide et cuire à feu moyen jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante. Retourner et saisir brièvement l'autre face.
3. Terminer la cuisson au four préchauffé à 160 °C pendant 12 à 18 minutes selon l'épaisseur, puis laisser reposer 5 à 8 minutes.
4. Faire revenir l'échalote dans le beurre, ajouter les marrons, déglacer avec le jus de pomme, puis incorporer le miel et les airelles. Laisser glacer brièvement.
5. Trancher le magret et servir avec les marrons, les airelles et les accompagnements choisis.



Équipement recommandé

Poêle allant au four, couteau bien aiguisé, petite casserole



Conseil

Laisser reposer le magret avant de le trancher permet de garder la chair bien juteuse et facilite une découpe nette.