



L'oie rôtie – à cuire à feu doux



Tipp von Esther Kern



L'oie de Noël a pendant longtemps été une tradition prisée par nos voisins allemands. Or, depuis quelques années, les Suisses eux aussi manifestent leur intérêt pour cette coutume. Afin de réussir ce festin de Noël, il est très important de ne pas cuire l'oie à une température trop élevée.

Ma première oie de Noël a malheureusement été une grande déception. Même si j'avais suivi la recette au pied de la lettre, j'ai dû servir à mes convives une viande totalement desséchée.

Ce n'était guère surprenant, car une quantité incroyable de graisse s'était écoulée pendant la cuisson au four. Des années plus tard, j'ai osé renouveler l'expérience, cette fois-ci munie de quelques conseils judicieux prodigués par les femmes qui m'avaient vendu l'oie. Les soeurs Fiechter, qui proposent de la viande d'excellente qualité sur le marché de Zurich, connaissaient la raison de mon échec. J'avais cuit l'oie à une température beaucoup trop élevée, à plus de 200 °C.

Les spécialistes de la viande m'ont recommandé d'ajouter un peu d'eau chaude avant de mettre l'oie au



four et de limiter la température de cuisson à 120 °C. Tout au long de la cuisson, il convient d'arroser à intervalles réguliers la viande avec le jus de cuisson. Tout à la fin seulement, au bout de presque cinq heures de cuisson et après avoir retourné l'oie une fois, il faut la faire dorer à l'aide de la fonction gril. Depuis lors, je suis ces conseils simples et je régale mes invités avec une viande juteuse. Vous pouvez farcir l'oie selon votre goût.

D'ailleurs, si vous ne préparez pas d'oie de Noël, vous pouvez retenir ces astuces pour cuire de la volaille. Le poulet lui aussi est plus juteux lorsqu'on le cuit au four à température modérée, à 140 ou 160 °C.