

Oie en Civet — Recueillir le sang en tuant la bête; y ajouter de suite le jus d'un citron et le fouetter doucement jusqu'à complet refroidissement, pour éviter sa coagulation.

Découper ensuite la pièce en morceaux et procéder absolument comme pour un Civet de lièvre. (Voir *Civet de lièvre, Chapitre du gibier.*)

Oie en Confit (ou Confit d'oie). — L'emploi de ce Confit étant indiqué dans certaines de nos recettes, nous croyons devoir en indiquer la préparation :

Choisir des oies bien grasses, chaque oiseau étant jugé susceptible de fournir un kilo 250 grammes de graisse. Les nettoyer parfaitement, les vider et les partager chacune en 6 morceaux. (Les cuisses; l'estomac partagé en deux et deux morceaux de carcasse). — Frotter les morceaux avec du sel gris, mélangé d'une pointe d'épices et d'un peu de thym et de laurier pulvérisés. Les ranger dans des plats creux, couvrir de sel et laisser saumurer pendant 24 heures. Le lendemain, faire fondre dans une bassine en cuivre (ou autre ustensile) toute la graisse recueillie après les morceaux et les intestins. Ranger les morceaux dedans, après les avoir passés à l'eau froide et bien épongés; les cuire à fond tout en les conservant un peu fermes, vu leurs emplois ultérieurs, ce qui demande environ 2 heures et demie. — Les mettre ensuite dans des pots préalablement passés à l'eau bouillante, et à raison d'une oie par pot. Couvrir ces morceaux avec la graisse de cuisson. Lorsque celle-ci est bien figée, ajouter du saindoux fondu en quantité suffisante pour qu'il y en ait une épaisseur d'un bon centimètre sur la graisse d'oie et le laisser se solidifier.

Finalement, couvrir les pots avec des ronds de fort papier bien ficelés autour des pots.

Oie à la Flamande. — Braiser l'oie; préparer en même temps une garniture à la Flamande.

Dresser la pièce; l'entourer avec la garniture et la napper avec le fonds de braisage réduit.

Oie aux Marrons. — Procéder exactement selon la méthode et les proportions indiquées pour le « Dindonneau aux marrons ».

Oie braisée aux Navets. — Procéder comme il est indiqué pour le « Canard aux Navets ». (Voir *Canard.*)

Oie au Raifort. — Braiser l'oie. — La dresser; l'entourer de nouilles au beurre ou de riz au gras et arroser la garniture avec le fonds de braisage, réduit.

— Servir à part une sauce Raifort à la crème. (Voir *Sauces Anglaises.*)

Oie à la mode de Visé. — Prendre une oie n'ayant pas encore pondu; la pocher dans un fonds blanc, avec ses abatis et 2 têtes d'ail.

Ensuite, la découper; disposer les morceaux dans un sautoir; les arroser de graisse d'oie et les laisser s'en imprégner jusqu'au moment de servir.

Avec le fonds de cuisson, de la graisse d'oie, et une quantité relative de farine, préparer un Velouté épais; le tenir en dépouillement pendant une heure. Le lier finalement avec 4 jaunes d'œufs; passer à l'étamine; le mettre à consistance normale en l'additionnant de crème et compléter avec une forte cuillerée de purée d'ail cuit au lait.

Ajouter dans cette sauce les morceaux d'oie, égouttés, épongés, et les dresser en timbale.