

DINDE FARCIE RÔTIE AU FOUR

Décembre 2007 (Actualisé en décembre 2019)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 1 dinde fermière de 3 Kg
- ★ 250 g d'échine de porc
- ★ 250 g de foies de volaille
- ★ 50 g de cerneaux de noix
- ★ 4 tranches de pain de mie
- ★ 2 œufs
- ★ 15 cl de lait
- ★ 4 échalotes
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 4 brins de persil
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 60 g de beurre (30 + 30)
- ★ 2 bœufs de châtaignes sous vide à sec (73 cl)
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Robot ménager, Saladier, Bol, Casserole, Poêle, Aiguille à brider, Plat à four ovale

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 2h50

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 40,80 € (soit 5,10 € par personne)



Recette :

Dans un bol, faire tremper le pain de mie émietté dans le lait. Peler les échalotes et les couper en 4. Concasser les cerneaux de noix grossièrement. Dans une casserole mettre 10 cl d'eau, porter à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle, ajouter les foies de volaille et les faire dorer à feu moyen 3 minutes, les retirer et les réserver. Mettre l'échine dans la poêle et cuire sur les deux faces pendant 15 minutes. Laisser refroidir. Egoutter le pain de mie.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 15 minutes. Installer le robot en fonction hachoir, insérer les foies de volaille, l'échine, les échalotes, les noix, le persil et le pain de mie; hacher finement. Verser la farce dans un saladier, ajouter les œufs, le cognac, saler, poivrer largement et bien homogénéiser le tout. Farcir la dinde et la recoudre au niveau du croupion avec de la ficelle alimentaire à l'aide d'une aiguille à brider.

Mettre la dinde sur le ventre dans le plat à four, l'huiler, saler, poivrer, verser le bouillon et enfourner pour 2h30. La retourner au bout de 60 mn et l'arroser toutes les 15 mn avec le jus de cuisson. Si la coloration devient trop forte, protéger la volaille avec un papier d'aluminium. 10 minutes avant la fin de cuisson, mettre les châtaignes autour de la dinde et parsemer avec le beurre restant coupé en dés.

❗ A défaut d'aiguille à brider, utiliser une aiguille courbe pour matelas (pour bourrellier) dont le chas est suffisamment grand pour laisser le passage d'une ficelle alimentaire (se trouve en mercerie).

Boisson :

Un Mercurey rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.