

Autres volailles

Dinde farcie de thanksgiving



3h50 40 min 2h40 30 min 691

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 16 personnes

Ingrédients pour la
dinde

5 kg **Dinde**
240 ml **Sirop d'érable**
100 g **Graisse d'oie**
1 c. à café **Piment en poudre**
5 g **Sarriette**
2 pincée(s) **Clou(s) de girofle en poudre**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Ingrédients pour la farce

50 cl **Bouillon de volaille**
2 **Coing**
2 **Pomme(s)**
2 **Oignon(s)**
200 g **Céleri-Branche**
200 g **Pain de mie**
120 g **Noix (cerneau)**
100 g **Graisse d'oie**
50 g **Beurre**
2 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Casser les coquilles des noix, réserver les cerneaux dans un saladier.
- 2 Couper les coings en deux. Les découper en tranches dans la longueur. Retirer la peau et le coeur avec un couteau d'office, puis les découper en morceaux et les réserver dans un saladier.
- 3 Peler les pommes, les couper en deux et retirer le coeur. Puis les découper en morceaux et les réserver avec les coings.
- 4 Retirer les feuilles du céleri puis couper les tiges grossièrement en morceaux.
- 5 Peler les oignons, les découper en morceaux.
- 6 Peler et couper les échalotes en morceaux. Réserver le céleri, les oignons et les échalotes dans un saladier.
- 7 Hacher les feuilles de thym. Les réserver dans un ramequin.
- 8 Effeuille grossièrement le persil en gardant quelques tiges, puis émincer le tout.
- 9 Emincer le cerfeuil, feuilles et tiges. Rassembler les herbes dans un saladier.

Couper un pain de mie en tranches dans la longueur

- 10** Couper le pain de mie en tranches dans la longueur. Tailler les tranches en bandes, puis en cubes. Réserver dans un saladier.
- 11** Faire chauffer une cocotte sur feu vif. Ajouter de la graisse de canard.
- 12** Une fois la graisse de canard chaude, ajouter les noix. Mélanger.
- 13** Au bout de 2-3 minutes, ajouter les oignons, les échalotes et le céleri.
- 14** Assaisonner de thym, de sel, de piment d'Espelette et de sarriette. Mélanger.
- 15** Ajouter les coings et les pommes. Bien mélanger.
- 16** Ajouter les herbes. Mélanger à nouveau.
- 17** Verser du fond de volaille. Amener à ébullition.
- 18** Quand les coings commencent à devenir tendres, ajouter le beurre. Mélanger.
- 19** Si le mélange est un peu trop sec, ajouter du fond de volaille.
- 20** Surveiller la texture des coings en plantant la lame d'un couteau. Ils doivent rester légèrement croquants.
- 21** Quand les coings sont légèrement tendres mais un peu al dente, éteindre le feu et verser la farce sur les cubes de pain.
- 22** Déglacer la cocotte avec le reste de fond de volaille et l'ajouter à la farce.
- 23** Bien mélanger la farce avec une cuillère en bois. Réserver.

1 botte(s) **Cerfeuil**
 5 g **Sarriette**
 5 branche(s) **Thym**
 1 c. à café **Piment d'Espelette**
 1 c. à café **Sel**
 4 tranche(s) **Orange(s)**
 5 **Canneberge(s) (Cranberries)**

Ingrédients pour la sauce

30 cl **Bouillon de volaille**
 50 g **Graisse d'oie**
 3 c. à soupe **Farine**
 0.5 **Citron(s)**

Étape 2

Préparation de la dinde

- 1** Verser dans une casserole la graisse de canard et le sirop d'érable. Ajouter la poudre de clou de girofle, le piment de jamaïque, la sarriette.
- 2** Mettre sur feu moyen et mélanger. Une fois le mélange fondu, retirer du feu et réserver.
- 3** A l'aide d'une cuillère, farcir la dinde avec la farce. La remplir le plus possible.
- 4** S'il reste de la peau devant, il est possible de fermer la cavité de la dinde, cela permet de garder la chair bien moelleuse.
- 5** Ficeler la dinde. Commencer en attachant la ficelle à un pilon, puis l'attacher avec le pilon opposé en faisant une boucle.
- 6** Poser la dinde dans un plat, sur une grille. La napper du mélange graisse-sirop d'érable à l'aide d'un pinceau.
- 7** Napper un autre plat avec de la graisse de canard. Y verser le reste de farce.
- 8** Couper une orange en tranches, déposer les tranches sur la farce.
- 9** Déposer dessus quelques canneberges. Puis réserver. La farce devra cuire au four pendant les 45 dernières minutes de cuisson de la dinde.
- 10** Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7). Assaisonner la

dinde de sel, de piment d'Espelette et de poivre noir.

- 11 Mettre la dinde au four pendant 30 minutes. Arroser la peau toutes les 30 minutes environ.

Étape 3

Cuisson de la dinde

- 1 Au bout de 30 minutes, vérifier la cuisson de la dinde. Si sa peau est dorée de façon inégale, tourner le plat. Puis arroser la dinde avec le mélange graisse-sirop d'érable, et la remettre dans le four.
- 2 Baisser la température à 170 °C (Th. 5-6). Continuer la cuisson pendant à nouveau 30 minutes.
- 3 Au bout de 30 minutes, arroser à nouveau la dinde, et continuer la cuisson pendant 10 minutes.
- 4 Au bout de 10 minutes, couvrir la dinde de papier aluminium, côté brillant contre la dinde. Puis continuer la cuisson pendant une heure.
- 5 Au bout d'une heure, retirer la dinde du four et ouvrir le papier aluminium.
- 6 Transvaser la dinde sur un autre grand morceau de papier aluminium à l'aide de deux fourchettes. Puis l'emballer dans le papier aluminium et la laisser reposer pendant maximum 1 heure, le temps de préparer la sauce.

Étape 4

Préparation de la sauce

- 1 Verser la graisse de canard dans une casserole sur feu moyen. Ajouter le jus de cuisson de la dinde.
- 2 Ajouter la farine, fouetter.
- 3 Dès l'ébullition, continuer la cuisson pendant quelques minutes tout en fouettant. Le roux est cuit quand il se dégage une odeur de noisette.
- 4 Mettre le plat de cuisson de la dinde sur feu vif. Ajouter du fond de volaille pour le déglacer. Mélanger en grattant les sucs de cuisson avec une cuillère en bois.
- 5 Puis verser le liquide obtenu dans le roux, progressivement tout en fouettant.
- 6 Ajouter un peu plus de fond de volaille si la sauce est un peu trop épaisse.
- 7 Une fois la sauce à ébullition, continuer la cuisson pour bien cuire la farine.
- 8 Presser le jus d'un demi-citron dans la sauce. Continuer à fouetter.
- 9 Passer la sauce dans un chinois posé au-dessus d'un saladier.

Étape 5

Dressage

- 1 Ouvrir le papier aluminium de la dinde.
- 2 Transvaser la dinde sur une planche à découper.
Prélever de la farce avec une cuillère, en déposer sur

- 3 une assiette. Déposer à côté un peu de sauce aux canneberges dans une verrine.
- 4 Verser de la sauce dans l'assiette.
- 5 Découper la dinde. En mettre un morceau dans l'assiette, sur la sauce. Servir.