



Autres volailles
Dinde de Noël



15h35 **35 min** **2h30** **12h30** **670**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Couper le citron en deux avec un couteau d'office, le presser avec un presse-agrumes. Réserver.
- 2 Éplucher l'oignon et l'ail avec un couteau d'office, les émincer avec un couteau éminceur. Réserver.
- 3 Disposer la dinde dans un plat, l'arroser avec le jus de citron et le vin blanc.
- 4 Saupoudrer la dinde avec l'oignon et l'ail émincés, ajouter les feuilles de sauge, de romarin et du sel.
- 5 Couvrir le plat avec du papier aluminium, laisser mariner la dinde pendant 12 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Émietter la mie de pain, la faire tremper dans un peu de lait.
- 2 Déposer la chair à saucisse dans un cul de poule.
- 3 Si le volailler a laissé le foie de la dinde, le hacher au couteau éminceur et l'ajouter à la chair à saucisse.
- 4 Éplucher l'échalote avec un couteau d'office, la ciseler avec un couteau éminceur.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la dinde

3 kg **Dinde**
20 g **Bacon**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
50 cl **Bouillon de volaille**
1 **Sel**
1 **Poivre cinq baies**

Ingrédients pour la marinade

1 **Citron(s)**
15 cl **Vin blanc**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 branche(s) **Romarin**
8 feuille(s) **Sauge**
1 **Sel**

Ingrédients pour la farce

400 g **Chair à saucisse**
40 g **Mie de pain fraîche**
1 verre(s) **Cognac**

- 5 Ajouter l'échalote à la chair à saucisse dans le cul de poule, verser le Cognac.
- 6 Égoutter et essorer la mie de pain, l'ajouter au mélange dans le cul de poule. Puis saler et poivrer le tout.
- 7 Battre l'œuf dans un bol avec une fourchette, l'ajouter aux autres ingrédients.
- 8 Mélanger le tout de manière à obtenir une farce homogène et former une boule.

1 Echalote(s)
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Sel**
 1 **Poivre cinq baies**
 1 **Lait entier**

Ingrédients pour la garniture

20 **Pruneau(x)**
 20 **Datte(s) séchée(s)**
 130 g **Bacon**

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Enrouler chaque datte et chaque pruneau dans une demi-tranche de bacon.
- 2 Embrocher les dattes et les pruneaux par six sur des pics en bois pour empêcher le bacon de se défaire, réserver sur une assiette.

Étape 4

Préparation et cuisson de la dinde

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Déposer la dinde sur le plan de travail et conserver sa marinade.
- 3 Introduire la farce à l'intérieur de la dinde en la pressant bien.
- 4 Ficeler la dinde avec une aiguille à brider en fermant bien l'orifice, pour que la farce ne sorte pas pendant la cuisson.
- 5 Huiler le fond d'un plat allant au four.
- 6 Badigeonner la peau de la dinde avec de l'huile d'olive, saler, poivrer. Disposer la dinde dans le plat.
- 7 Pour une meilleure présentation, entourer les pattes de la dinde avec le bacon fumé afin d'empêcher qu'elles ne sèchent pendant la cuisson.
- 8 Enfourner et faire dorer la dinde pendant 10 minutes.
- 9 Entre temps, verser le bouillon de volaille dans une casserole et le mettre à chauffer.
- 10 Au bout des 10 minutes de cuisson, ouvrir le four, arroser la dinde avec la marinade conservée, puis réenfourner.
- 11 Dès que la peau commence à dorer, l'arroser de nouveau avec le bouillon de volaille chaud, puis couvrir le plat avec du papier aluminium.
- 12 Faire cuire la dinde pendant 1h30 en l'arrosant toutes les 10 minutes avec le jus recueilli dans le plat. Ceci permet de nourrir la viande et d'éviter qu'elle ne dessèche.
- 13 En fin de cuisson, ôter le plat du four, ajouter autour de la dinde les pics avec les dattes et les pruneaux au bacon.
- 14 Enfourner à nouveau sans couvrir le plat avec le papier aluminium pour que la peau de la dinde puisse dorer et devenir croustillante.

- 15 Faire cuire la dinde pendant encore 30 minutes.
- 16 Pour vérifier la cuisson de la dinde, piquer l'articulation de la cuisse avec un pic à brochette, juste avant la fin du temps de cuisson: si le jus ressort clair, la viande est cuite. Si le jus ressort rosé, continuer la cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
- 17 En fin de cuisson, éteindre le four et couvrir le plat avec du papier aluminium. Garder le four entre-ouvert et laisser la dinde reposer pendant 20 à 30 minutes.
- 18 Le temps de repos permet à la viande de se détendre. Le jus peut ainsi se diffuser dans toute la chair et la viande est plus moelleuse.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le plat du four, récupérer la sauce du plat, la verser dans une saucière.
- 2 Ôter les pics des dattes et des pruneaux, réserver ces derniers. Récupérer la farce.
- 3 Présenter la dinde entière ou coupée en morceaux dans un plat, entourée de dattes, de pruneaux et de farce.