Autres volailles

Dinde farcie aux marrons

15h50	30 min	2h50	12h30	627
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

1. Presser le jus du citron, le filtrer et le réserver.
2. Éplucher l'oignon et l'ail avec un couteau d'office, les émincer avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
3. Placer 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 ainsi que les clous de girofle.
5. Ajouter les feuilles de sauge, le romarin et du sel.
6. Couvrir le plat avec du papier aluminium, faire mariner la dinde pendant 12 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la farce

1. Émietter la mie de pain au dessus d'un saladier, la faire tremper dans du lait.
2. Déposer la chair à saucisse dans un cul de poule.
3. Émietter grossièrement les marrons, les déposer dans le cul de poule avec la chair à saucisse.

Découper les pruneaux en petits morceaux, les ajouter

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**
- 600 g **Marron(s) appertisé(s)**

Ingrédients pour la marinade

- 1 **Citron(s)**
- 1 verre(s) **Vin blanc**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 4 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 2 branche(s) **Romarin**
- 8 feuille(s) **Sauge**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la farce

4 [illegible] aux autres ingrédients dans le cul de poule.

5 Égoutter et essorer la mie de pain, l'ajouter à la farce. Saler et poivrer, ajouter les herbes de Provence.

6 Battre l'œuf et l'ajouter aux autres ingrédients.

7 Mélanger le tout pour bien amalgamer les ingrédients, puis façonner la farce comme un pain de viande.

Étape 3

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. Prendre soin de bien fermer l'orifice pour que la farce ne sorte pas pendant la cuisson.

5 Huiler le fond d'un plat allant au four avec un pinceau.

6 Badigeonner la peau de la dinde avec de l'huile d'olive, saler et poivrer. Disposer la dinde dans le plat.

7 Barder les pattes de la dinde avec le bacon pour éviter qu'elles ne dessèchent pendant la cuisson.

8 Enfourner et faire dorer la dinde pendant 10 minutes.

9 Entre temps, chauffer le bouillon dans une casserole et le réserver au chaud.

10 Au bout des 10 minutes, arroser la dinde avec la marinade, préalablement conservée. Remettre au four pendant 10 minutes.

11 Dès que la peau commence à dorer, la mouiller avec le bouillon chaud. Puis couvrir le plat avec du papier aluminium.

12 Faire cuire la dinde pendant 2 heures et 10 minutes, en l'arrosant assez souvent avec le jus recueilli dans le plat pour qu'elle ne dessèche pas.

13 Au bout de ce temps, ôter le plat du four et ajouter les marrons autour de la dinde.

14 Enfourner à nouveau, sans couvrir le plat avec le papier aluminium, pour faire bien dorer la peau de la dinde.

15 Faites cuire la dinde pendant encore 20 minutes.

16 Pour vérifier la cuisson de la dinde, piquer l'articulation de la cuisse avec un pic à brochette : si le jus ressort clair, la viande est cuite. Si le jus ressort rosé, il faut continuer la cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.

17 A la fin de la cuisson, éteindre le four, couvrir le plat avec le papier aluminium et laisser reposer la dinde pendant 20 à 30 minutes avant de la découper.

Étape 4

Dressage et finition

1 Ôtez le plat du four, récupérer la sauce du plat et la verser dans une saucière.

2 Égoutter les marrons et les réserver dans un saladier

400 g **Chair à saucisse**
300 g **Marron(s) appertisé(s)**
4 **Pruneau(x)**
40 g **Mie de pain fraîche**
10 cl **Lait entier**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre cinq baies**
1 **Herbes de Provence**

avec une écumoire.

3. Présenter la dinde entière, dans un plat, entourée de marrons, ou découpée en morceaux. Dans ce cas, présenter les morceaux de dinde et de farce coupés en tranches, toujours entourés de marrons.
4. Servir la sauce à part.
5. Accompagner la dinde d'une purée de pommes de terre ou de pommes de terre rôties.