



Autres volailles

# Dinde de thanksgiving



**5h50** **30 min** **5h05** **15 min** **620**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 14 personnes

## Ingrédients pour la farce

240 g **Noix de pécan**  
1 **Baguette(s) de pain**  
2 **Oignon(s)**  
3 **Céleri-Branche**  
1 botte(s) **Persil plat**  
5 feuille(s) **Sauge**  
50 g **Beurre**  
300 ml **Bouillon de volaille**  
5 g **Sel**  
10 g **Poivre**

## Ingrédients pour la dinde

5 kg **Dinde**  
1 **Citron(s)**  
75 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour le dressage

1 **Romarin**

## Étape 1

### Préparation de la farce

- 1 Faire griller les noix de pécan à sec dans une poêle pendant 3 à 5 minutes puis réserver.
- 2 Couper le pain en cubes à l'aide d'un couteau scie.
- 3 Déposer les cubes de pain sur une plaque de four et les faire griller sous le grill du four pendant 15 minutes.
- 4 Eplucher et émincer les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Ôter les filaments du céleri-branché en les prenant à la base et en tirant sur toute la longueur.
- 6 Emincer finement le céleri puis réserver.
- 7 Ciseler le persil et la sauge puis réserver.
- 8 Faire fondre le beurre dans une grande poêle et faire revenir les oignons émincés sur feu moyen pendant 10 minutes.
- 9 Ajouter les noix de pécan, les croûtons, le persil et la sauge.
- 10 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes.
- 11 Verser le bouillon de poulet et mélanger.
- 12 Assaisonner avec le sel et le poivre puis couvrir.

**13** Laisser cuire pendant environ 1 heure sur feu doux.

**14** Ajouter du bouillon de poulet en cours de cuisson si tout le liquide s'est évaporé.

**1 Groseilles**

**1 Sauge**

## Étape 2

### Préparation et cuisson de la dinde

- 1** Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2** Ôter les éventuelles plumes restantes de la dinde.
- 3** Laver l'intérieur et l'extérieur de la dinde à l'eau puis la sécher à l'aide de papier absorbant.
- 4** Couper le citron en deux à l'aide d'un couteau d'office, récupérer le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 5** Rincer l'intérieur de la dinde avec le jus de citron puis assaisonner de sel.
- 6** Mettre une partie de la farce dans la cavité de la dinde par son cou.
- 7** Faire attention à ne pas trop la garnir.
- 8** Refermer la cavité avec la peau du cou, attacher à l'aide d'un pic à brochette.
- 9** Garnir ensuite la cavité de l'estomac avec le reste de farce.
- 10** Ramener les pilons ensemble et les ficeler à l'aide de ficelle de cuisine.
- 11** Frotter la dinde avec le beurre puis assaisonner de sel et de poivre.
- 12** Replier les ailes sous la dinde, la déposer sur une plaque à rôtir.
- 13** Placer les ailes sous la dinde permet de la surélever afin qu'elle ne baigne pas dans la graisse pendant la cuisson. Cela permet également de récupérer le jus de cuisson dans la plaque.
- 14** Couvrir la dinde de papier aluminium, cuire pendant 3h30.
- 15** Ôter le papier aluminium 45 minutes avant la fin de la cuisson
- 16** Sortir ensuite la dinde du four, la laisser reposer pendant 15 minutes avant de servir.
- 17** Laisser reposer une viande après cuisson permet de détendre la chair et de la rendre plus moelleuse.

## Étape 3

### Dressage

- 1** Débarrasser la dinde sur un plat de service et décorer avec des groseilles, de la sauge et du romarin.
- 2** Arroser la dinde avec de la sauce et servir immédiatement.