

Volailles, gibiers, lapin

Dinde farcie de thanksgiving



4h **20 min** **3h20** **20 min** **597**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la dinde et de sa farce

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7).
- 2 Couper les feuilles et les extrémités blanches du céleri avec un couteau de cuisine. Trancher les tiges la longueur, puis les couper en cubes de taille moyenne.
- 3 Peler l'oignon et le couper en cubes de taille moyenne.
- 4 Ajouter le céleri et l'oignon au saladier contenant le pain rassis.
- 5 Cette étape peut être réalisée la veille. Ainsi la farce sera bien humide.
- 6 S'il n'y a pas assez de pain rassis, il est possible d'utiliser des biscottes en les coupant en petits morceaux.
- 7 Ajouter les canneberges séchées, les oignons frits et les noix de pécan dans le bol. Mélanger le tout avec les mains.
- 8 Si la farce semble trop sèche, ajouter une petite quantité de bouillon de volaille ou de l'eau.
- 9 Ajouter les herbes de Provence et mélanger.
- 10 Farcir la dinde aux trois-quarts avec la préparation.
- 11 Si la dinde est trop remplie, la farce ne pourra pas se développer ni absorber correctement le jus.

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la dinde

4.5 kg **Dinde**
50 g **Graisse d'oie**
1 c. à café **Epices**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

450 ml **Bouillon de volaille**
4 c. à soupe **Farine**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la farce

120 g **Pain**
120 g **Pain**
2 branche(s) **Céleri-Branche**
1 **Oignon(s)**
50 g **Oignon(s)**

- 12 Le reste de farce peut être cuit au four dans un plat séparé.
- 13 Placer une grille dans le plat à four, poser la dinde dessus.
- 14 Badigeonner la dinde de graisse d'oie. Pour rendre la peau croustillante.
- 15 Saupoudrer l'extérieur de la dinde avec de l'assaisonnement pour volaille, le répartir avec les mains.
- 16 Placer la dinde dans le four, baisser la température à 150°C (Th. 5) et cuire pendant 3 heures, en arrosant toutes les 15 minutes.

50 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**
50 g **Noix de pécan**
2 pincée(s) **Herbes de Provence**

Étape 2

Cuisson de la dinde

- 1 Badigeonner la dinde de sauce toutes les 15 minutes. Pour rendre la farce bien moelleuse, l'arroser également d'un peu de sauce.
- 2 Pour vérifier la cuisson, insérer un couteau au niveau de l'articulation de la cuisse. Si le jus est clair, jaune ou s'il n'y en a pas, alors la dinde est cuite.
- 3 Sortir la dinde du four, la laisser reposer à température ambiante pendant 20-30 minutes pour que le jus se répartisse bien dans la chair.

Étape 3

Préparation de la sauce

- 1 Placer la dinde sur la planche à découper et couper toutes les ficelles.
- 2 Retirer la farce de la dinde et la placer dans un bol.
- 3 Récupérer également le jus de cuisson dans le plat et le filtrer au travers d'un chinois placé sur un bol.
- 4 Placer le plat sur la cuisinière et faire chauffer sur feu moyen. Gratter le fond pour décoller les sucs de cuisson.
- 5 Dès que le jus commence à frémir, verser le bouillon de volaille et continuer à gratter le fond.
- 6 Une fois à l'ébullition, ajouter le jus de cuisson filtré. Remuer et porter de nouveau à ébullition tout en fouettant.
- 7 Quand la sauce est à nouveau à ébullition, stopper le feu.
- 8 Passer à nouveau la sauce dans un chinois placé sur un bec verseur.
- 9 A l'aide d'une cuillère à soupe, retirer la graisse remontée à la surface.
- 10 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 11 Quand le beurre est fondu, commencer à le fouetter. Dès qu'il devient mousseux, ajouter la farine et baisser le feu, tout en fouettant.
- 12 Faire cuire pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter progressivement le jus de cuisson tiède. Mélanger constamment.
- 13 Attendre que le jus de cuisson s'incorpore parfaitement

avant d'en ajouter de nouveau.

- 14** Une fois que l'ensemble du jus de cuisson est incorporé, augmenter légèrement le feu et ajouter du sel et du poivre.
- 15** Quand la sauce commence à bouillir, éteindre le feu.
- 16** Selon la texture désirée, vous pouvez faire réduire davantage le roux ou le diluer avec du fond de volaille, de l'eau, de la bière ou du vin blanc.

Étape 4

Dressage

- 1** Verser la sauce dans une saucière.
- 2** Découper la dinde.
- 3** Placer le morceau de dinde dans une assiette et verser un peu de sauce dessus.