

Dinde à la farce de Noël

PRÉPARATION 40 min ■ **CUISSON** 3 à 4 h ■ **RÉFRIGÉRATION** 1 h ■ **NIVEAU** facile

POUR 6 PERSONNES

- 1 dinde
- 100 g de porc haché
- 100 g de veau haché
- 150 g de blancs de volaille
- 100 g de foies de volaille
- 150 g de lardons
- 3 œufs
- 100 g de fromage blanc
- 3 gousses d'ail
- 2 grosses échalotes
- 1 oignon
- ½ botte de persil
- 30 g de pignons de pin
- 5 tranches de pain de mie
- 3 cuil. à soupe de cognac
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

MATÉRIEL Alfapac

- Plat cuisson en aluminium (3,5 L)
- Film étirable ou Film Tout en 1
- Aluminium

Éplucher et hacher l'ail, l'oignon et les échalotes. Effeuille et hacher le persil. Couper les blancs de volaille en fines lanières, puis les faire légèrement dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les échalotes et les faire suer 1 minute. Saler.

Dénervet et déveiner les foies de volailles. Dans une poêle chaude, faire sauter les lardons à feu vif sans ajout de matière grasse, baisser le feu au minimum et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Retirer les lardons de la poêle et les réserver. Dans la même poêle, faire sauter les foies de volaille rapidement, en veillant à ce qu'ils restent bien rosés. Laisser tiédir, puis les couper en petits dés.

Couper les tranches de pain de mie en dés d'environ 1 cm afin de réaliser des petits croûtons. Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et, une fois l'huile bien chaude, y faire colorer les croûtons. Les réserver sur du papier absorbant.

Dans un saladier, verser le hachis de porc et de veau, les œufs et le fromage blanc. Mélanger avec soin et de préférence avec les doigts. Ajouter les foies de volaille sautés et les lardons, les lanières de blancs de volaille, l'oignon, l'ail et le persil. Ajouter à la fin les pignons de pin et les croûtons. Saler, poivrer, puis verser le cognac et mélanger à nouveau. Fermer hermétiquement avec le film et laisser reposer la farce 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6). Farcir la dinde par le croupion en tassant fortement, puis coudre l'ouverture à l'aide d'une ficelle alimentaire. Poser la dinde dans le plat. La badigeonner d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer généreusement et recouvrir d'une feuille de papier aluminium. Enfourner à 160 °C (th. 5/6) et faire cuire 3 à 4 heures selon le poids de la dinde.

Vérifier la cuisson à l'aide d'un pic ou de la lame d'un couteau. Sortir le plat du four, le recouvrir de papier aluminium et laisser la viande se détendre pendant 10 minutes. Découper la dinde et servir aussitôt accompagnée de la farce.



Le plus du Chef

N'oubliez pas de « nourrir » la dinde tout au long de sa cuisson en l'arrosant de son jus environ toutes les 20 minutes. S'il reste de la farce, vous pouvez la disposer au frais dans un moule, vous obtiendrez ainsi une délicieuse terrine aux foies de volaille.

