

DINDE AUX CANNEBERGES

Temps de préparation : 3 h

Temps de cuisson : 2h45

Ingrédient pour 6 personnes :

- 50 g de pain rassis
- 1 dinde prête à cuire environ 5kg
- - 15 g de champignon déshydratés
- 2 carottes
- 150 g de céleri-rave
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 1 pomme
- 40 g de lard fumé
- une branche de persil
- 100 g de beurre
- 150 de chair à saucisse
- 1 oeuf
- 2 c à soupe de canneberges séchées
- 40 g de raisins secs
- 40 g d'amandes hâchées
- 1 boîte de 100 g de maïs
- 1 pincée d'origan
- pincée de paprika
- 6 tranches de lard
- 80 cl de fonds de volaille

Préparation

Faire ramollir le pain dans le lait; réhydrater les champignons dans un peu d'eau chaude; nettoyer les poireaux, peler les carottes, le céleri, les oignons et la pomme; couper en dés 1 carotte, 1 poireau, 1 oignon, 50 g de céleri, la pomme et le lard; laver et hacher le persil.

Faire chauffer 50 g de beurre dans une poêle et mettre le lard à revenir; ajouter les dés de légumes et laisser mijoter 3 minutes; incorporer les dés de pomme et le persil; laisser cuire quelques instants, saler, poivrer et mettre de côté.

Mettre la viande hachée dans un plat; enlever l'eau du pain, l'émietter et le mélanger à la viande; essorer les champignons, les hacher finement et les mélanger à la préparation ainsi que tous les autres légumes; incorporer l'oeuf, les raisins secs, les amandes et le maïs; assaisonner avec l'origan, le paprika, le sel et le poivre; bien mélanger.

Saler et poivrer l'intérieur de la dinde; la farcir, fermer l'ouverture avec du fil de cuisine; saler et poivrer l'extérieur de la dinde; la poser sur le dos et couvrir la poitrine de lard. Préchauffer le four à 220°C (th 7).

Couper le reste des légumes en gros dés; faire fondre le beurre restant dans un plat à feu, y déposer les légumes et la viande au-dessus; arroser de 40 cl de fond de volaille; couvrir d'une feuille de papier alu et faire cuire dans le bas du four 3 heures 30.

Après 1 heure de cuisson, verser le reste de fond de volaille; au bout de 2 heures 30, retirer le papier alu et laisser la dinde se colorer en l'arrosant souvent pour éviter qu'elle ne dessèche; vérifier la cuisson en piquant la cuisse: quand un jus clair s'en échappe, c'est qu'elle est cuite.

Sortir la dinde du plat et la maintenir chaude dans le four; ajouter 1 ou 2 verres d'eau au jus de cuisson, déglacer le plat et filtrer la sauce; découper la dinde: commencer par détacher les cuisses, ensuite planter le couteau verticalement dans le blanc jusqu'à l'os, puis horizontalement; détacher le blanc et le détailler en tranches; dresser le tout sur un plat et servir la dinde accompagnée de farce, des légumes et du lard.

(recette provenant du site www.cuisine-et-mets.com)