

Dinde farcie et ses accompagnements



Ingédients

Pour 8 personnes : € 10,00 p.p

- 1 dinde (3kg)
- 700 gr de haché de campagne
- 3 tranches de mie de pain
- 1 pomme en cube
- 60 gr de noix concassées
- 20 cl de lait
- 4 C à S de porto
- 2 petits oignons dorés à la poêle
- Persil
- 120 gr de fromage de chèvre frais émietté
- 2 poireaux
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 oeuf
- 1 courge butternut
- 1 C à S de miel
- Beurre et crème
- Sel/poivre/noix de muscade/thym/piment d'Espelette/ail



Préparation :

1. Mélanger le haché, les oignons rissolés, la mie de pain trempée dans le lait, les morceaux de pomme, les noix concassées, le persil et le fromage de chèvre émietté pour former la farce de la dinde
2. Assaisonner avec du sel, poivre, thym et le porto
3. Décoller légèrement la peau de la dinde et masser sous la peau avec du beurre à l'ail afin que la chair reste bien tendre. Saler et poivrer l'intérieur de la dinde
4. Farcir la dinde avec la préparation et enfourner à 150° pendant +/- 3h. Couvrir la dinde à la moitié de cuisson pour éviter qu'elle ne dessèche
5. Faire suer les poireaux dans du beurre et cuire les pommes-de-terre à l'eau
6. Ecraser les pommes-de-terres cuites en purée et ajouter les poireaux. Ajouter la crème et l'oeuf entier. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Ajouter une petite noix de beurre pour une purée bien crémeuse
7. Couper la courge butternut dans le sens de la longueur et l'égrainer. Placer les morceaux face coupée vers le bas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Saler, poivrer et enfourner 20 min à 200°
8. Dans un poêlon, faire fondre le miel avec un peu de beurre et le piment d'Espelette
9. Faire des entailles de 2 à 3 cm d'épaisseur sur la courge et badigeonner avec le mélange miel-beurre. Ajouter le thym et enfourner à nouveau pour 20 min supplémentaires
10. Dresser les assiettes avec la dinde, la purée et les morceaux de butternut

