

DINDE FARCIE DE NOEL

Volailles

Posté par: essya

Publiée le : 23/11/2005 13:14:57

Dinde farcie de Noël

Ingrédients pour 8 personnes :

Une Dinde de 3,5 kg
40 g de graisse d'oie
Au moins 8 tranches de bacon

Pour la farce

Le foie de la Dinde
Une baguette de pain
500g de chair à saucisse
Un oeuf
30g de beurre
Un bouquet garni
300g de grains de raisin Muscat
Un verre de Porto

Pour la garniture

12 tranches de bacon
24 pruneaux (3 par personne)
24 dattes (3 par personne)

Préparation :

Dans un bol, faites tremper les grains de raisin dans le Porto.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et dorer le foie de Dinde.

Retirer le foie de la casserole et réserver.

Dans cette même casserole, saisissez la chair à saucisse puis ôtez la casserole du feu.

Dans une jatte, mélangez le foie que vous aurez préalablement piqué et la chair saucisse. Puis laissez refroidir.

Emiettez la baguette de pain.

Egouttez les grains de raisin et conservez le Porto dans lequel ils ont macéré.

Puis ajoutez-les au mélange refroidi avec le bouquet garni, du sel et du poivre. Mélangez bien. Puis ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau.

Préchauffez votre four à 200°.

Farcissez la dinde avec ce mélange. Puis cousez la peau de la Dinde.

Bardez la Dinde de bacon puis attachez-la.

Placez la Dinde dans un plat préalablement beurré et nappez-là de graisse d'oie. Salez, poivrez.

Enfournez et arrosez régulièrement la Dinde de son jus pendant une heure et demie. Si nécessaire, ajoutez au jus un peu d'eau très chaude.

Cuisez les pruneaux à l'étouffée à feu très doux dans un petit peu d'eau. Lorsqu'elles sont fondantes mais gardent encore leur consistance, ôtez-les du feu et laissez-les refroidir.

Ouvrez les dattes en deux et ôtez-en le noyau. Puis enroulez chaque datte dans une tranche de bacon que vous aurez découpé aux bonnes dimensions. (Environ une demi tranche par datte).

Préparez 8 pruneaux et 8 dattes en les plantant d'un pic en bois.

Au terme d'une heure et demi de cuisson de la Dinde, ôtez le plat du four.

Otez le bacon puis enfournez à nouveau la Dinde de sorte qu'elle dore de façon uniforme y-compris à l'emplacement du Bacon. Continuez à l'arroser fréquemment pendant 30mn. Sortez-là à nouveau du four et piquez les dattes et les pruneaux le long des cuisses et sur le dos. Placez les autres dattes et pruneaux restants autour de la Dinde dans le plat. Puis enfournez à nouveau en baissant la température à 170°. Continuez à arroser pendant 25mn. Puis sortez la Dinde du Four, ôtez les pics de pruneaux et de dattes.

Dans une casserole, récupérez le jus de cuisson de la Dinde pour le mélanger au Porto que vous avez conservé. Laissez l'ensemble cuire à feu moyen pendant 2 mn environ.

Présentez la Dinde dans un plat en l'entourant des dattes et pruneaux. Proposez la sauce à part. Accompagnez d'une purée de pommes et d'une purée de marrons.