



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### DINDE DE NOËL ET SES MARRONS

#### • DIFFICULTE •



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 180 mn

Pour 8 personnes

#### • INGREDIENTS •

- ✓ 1 dinde de 3 kg
- ✓ 300 g de marrons au naturel
- ✓ 300 g de chair à saucisses
- ✓ 225 g de pain de mie
- ✓ 15 cl de lait
- ✓ 20 cl de crème fraîche
- ✓ 125 g de beurre
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile
- ✓ 4 échalotes
- ✓ 2 branches de thym frais
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 5 cl de cognac
- ✓ sel et poivre
- ✓ 1.5 kg de petites pommes de terre
- ✓ 15 cl de bouillon

#### • PREPARATION •

1. Préparer la farce : tremper la mie de pain dans le lait.
2. Faire fondre les échalotes hachées dans le beurre puis ajouter la chair à la saucisse et laisser colorer durant quelques minutes.
3. Incorporer la mie de pain essorée? les marrons, le thym, le persil, le cognac, du sel et du poivre.  
En farcir la dinde et recoudre l'ouverture.
4. Huiler la dinde.
5. Déposer la dinde dans un plat, saler, poivrer, ajouter le laurier et des noisettes de beures. Verser le bouillon au fond du plat.
6. Mettre la dinde dans le four froid puis mettre sur 120° C (thermostat 4) pendant 1 heure.
7. Arroser régulièrement de jus de cuisson.
8. Augmenter le four à 180 ° C(thermostat 5-6) pour une heure de cuisson et terminer par une heure de cuisson à 210 ° C(thermostat 7).
9. Ajouter alors les pommes de terre dans le jus de cuisson et poursuivre la cuisson durant 30 mnutes.

