



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### DINDE DE NOËL FARCIE AUX POMMES ET NOIX

#### • DIFFICULTE •



#### • INGREDIENTS •

- ✓ 1 dinde de 2 kg
- ✓ 1 bouquet de persil plat
- ✓ 125 gr de jambon
- ✓ ½ verre à liqueur de vin de noix ferme
- ✓ 1 cuillerée à café de gingembre frais râpé
- ✓ Muscade râpée rassis
- ✓ Sel de Guérande
- ✓ 30 gr de beurre
- ✓ 1 grosse échalote
- ✓ 125 gr de foies de volaille
- ✓ 3 cuillerées à soupe de miel
- ✓ 1 grosse pomme à chair
- ✓ 25 gr de mie de pain
- ✓ Poivre du Moulin

#### • PREPARATION DES INGREDIENTS •

Faites tremper la mie de pain rassis dans un peu d'eau tiède 1/4 d'heure.  
Épluchez l'échalote et coupez-la en fine julienne.  
Broyez grossièrement les noix.  
Hachez le jambon.  
Lavez et hachez le persil.  
Épluchez la pomme et coupez-la en dés.  
Préchauffez le four à 180°C ou thermostat 5.

#### • PREPARATION •

Faites fondre le beurre dans une poêle, faites suer les échalotes sans les colorer et faites-y revenir les foies de volaille et celui de la dinde très rapidement (environ 1 à 2 minutes selon la force du feu).  
Coupez-les en dés.  
Dans un saladier, mélangez la mie de pain essorée, les dés de foies et de pommes, le jambon et les noix, le persil haché et le gingembre râpé, râpez généreusement de la muscade, versez le vin de noix, et l'œuf entier, salez et poivrez.  
Remplissez le ventre de la dinde de cette farce, refermez l'orifice en le cousant avec du fil de cuisine et une aiguille à brider. Faites fondre le beurre restant et le miel dans une casserole et badigeonnez la peau de la dinde posée dans une lechefrite.  
Enfournez et faites cuire la dinde pendant 2 heures en l'arrosant régulièrement la dinde du jus de cuisson avant qu'elle dore bien et que la peau soit croustillante.  
Au bout des 2 heures, éteignez le four, entrouvrez légèrement la porte du four et laissez la dinde reposer 10 minutes, mettez-y le plat de service afin qu'il se réchauffe.

Découpez la dinde et disposez les morceaux sur le plat de service avec la farce.

Déglacez la sauce et récupérez les sucs de cuisson, versez la sauce dans une saucière.

