



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### DINDE FARCIE AUX MORILLES, POÊLEE DE MARRONS

#### • DIFFICULTE •



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2 h

#### • INGREDIENTS •

- ✓ Dinde : 1
- ✓ Morilles : 200 gr
- ✓ Œufs : 2
- ✓ Pain de seigle : 2 tranches
- ✓ Bouillon : 2 cl
- ✓ Chair à saucisse : 200 gr
- ✓ Marrons : 200 gr
- ✓ Fines de lard fumé : 4 tranches
- ✓ Pain de mie : 2 tranches
- ✓ Oignon : 1
- ✓ Ail : 1 gousse
- ✓ Beurre : 75 gr
- ✓ Sel, poivre

#### • PREPARATION •

1. Portez le bouillon à ébullition, puis éteignez le feu.  
Plongez-y la dinde pendant 30 min puis égouttez-la. Conservez le bouillon.
2. Faites poêler les marrons soigneusement égouttés dans 25 g de beurre puis réservez-les.
3. Coupez le lard en gros dés.
4. Rincez et séchez soigneusement les morilles.
5. Faites fondre 25 g de beurre dans une grande poêle bien chaude et faites-y sauter l'oignon et l'ail pelés et hachés avec le lard. Ajoutez la moitié des morilles et la moitié des marrons. Après 5 min, versez-les dans un saladier, et ajoutez la chair à saucisse. Mélangez bien.
6. Émiettez les pains dans une assiette creuse et versez le lait par-dessus. Laissez-les s'imbiber quelques instants puis ajoutez-les au saladier de farce. Ajoutez également les œufs légèrement battus, salez, poivrez, et malaxez longuement cette farce entre vos doigts.
7. Préchauffez votre four à 200 °C. Farcissez la dinde et fermez-la en cousant les ouvertures ou en les maintenant fermées à l'aide de petits pics en bois. Placez-la dans un grand plat allant au four et entourez-la des marrons et des champignons restants. Versez 15 cl de bouillon sur cette garniture. Coupez le beurre restant en copeaux, et parsemez-en la dinde avant de l'enfourner. Cuisez 1h30 en retournant la dinde à mi-cuisson. Laissez la dinde reposer hors du four, une fois cuite : couvrez le plat d'un papier d'aluminium et laissez la viande s'attendrir pendant 15 min environ. Servez immédiatement.

Pourquoi pas ! Accompagnez cette dinde d'un chutney d'oignons rouges encore tiède.

