



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMISERS

### DINDE RÔTIE AUX EPICES ET FRUITS AU MIEL

#### • DIFFICULTE •



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 1 h 35

Pour 6 personnes

#### • INGREDIENTS •

- ✓ 6 cuillères à soupe de miel
- ✓ 2 pommes
- ✓ 12 figues
- ✓ 180 gr de beurre ramolli
- ✓ Cannelle

#### Pour la farce :

- ✓ 400 gr de filet de dinde
- ✓ 1 cuillère à café  
de mélange 4 épices
- ✓ 75 gr de pignon
- ✓ 3 figues sèches
- ✓ 75 gr de raisins secs
- ✓ 75 gr d'abricots secs
- ✓ 100 gr de pain d'épices sec
- ✓ 2 œufs
- ✓ 5 cl de cognac

#### • PREPARATION •

1. Faites préchauffer le four th. 6-7 (200°C). Découpez les figues et les abricots en fines lamelles. Mettez-les à gonfler avec les raisins dans un bol d'eau chaude additionnée de cognac.
2. Découpez le pain d'épices sec en petits dés. Faites-le tremper dans le reste du cognac.
3. Dans un grand récipient, mettez le filet de dinde préalablement haché. Ajoutez les figues, les raisins, les abricots égouttés, les pignons, les dés de pain d'épices, deux œufs, le mélange 4 épices.
4. Mélangez jusqu'à obtenir une farce homogène. Rectifiez l'assaisonnement.
5. Glissez cette farce dans la dinde. Recoudre l'ouverture. Badigeonnez-la d'un mélange de beurre fondu et d'huile. Couvrez d'un papier aluminium. Mettre à cuire 1h30 à 200°C (th 6-7). 1 heure avant la fin de la cuisson, enlevez la feuille d'aluminium.
6. Arrosez régulièrement la dinde avec le jus de cuisson. Préparez les fruits au miel : Préchauffez le four th. 7 (210°C). Écrasez le beurre à l'aide d'une fourchette. Incorporez le miel et la cannelle. Fendez les figues en 4. Épluchez et coupez en petits dés les pommes, rangez-les dans un plat à gratin. Enduisez-les de beurre au miel. Enfournez et laissez cuire 5 min. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.
7. Servez la volaille et les fruits dans un plat de service et nappez avec le jus du plat à gratin.