

### Ingrédients:

1 dinde surgelée, 3-3½ kg  
3 cuillères à café de sel.

### Farce:

2 petits pains ou 100 g de  
pain blanc  
½ bouquet de persil  
1 gousse d'ail ou  
¼ de cuillère à café d'ail en  
poudre  
250 g de champignons de Paris  
frais  
1 boîte ¼ de cèpes, 100 g  
50 g de jambon en morceau  
2 cuillères à soupe de beurre  
ou de margarine  
1 œuf

### Sauce:

1 oignon moyen, env. 80 g  
1 carotte, env. 60 g  
le cou, l'estomac, le cœur et  
le foie de la dinde  
1 feuille de laurier  
2 cuillères à soupe de farine, 20 g  
50 g de beurre ou de margarine  
pour badigeonner.

## Dinde farcie aux champignons

pour 6-8 personnes

### Préparation:

Laisser décongeler la dinde pendant 12-18 heures. Réserver les abats. Laver et sécher la dinde. Farce: couper les petits pains en dés. Hacher le persil fin. Éplucher l'ail et l'écraser. Laver et émincer les champignons.

Laisser égoutter les cèpes, couper le jambon en dés. Faire rapidement revenir les champignons dans le beurre ou la margarine, mélanger tous les ingrédients,

saler. Farcir la dinde avec ce mélange, fermer l'ouverture avec un cure-dent et de la ficelle.

Frotter la dinde avec 2 cuillères à café de sel, la mettre au four et la faire rôtir pendant 2-2½ heures à chaleur moyenne, 180°C. Badigeonner de temps en temps avec du beurre ou de la margarine fondu.

Sauce: éplucher l'oignon et la carotte, les couper en morceaux, les faire cuire dans 5 dl d'eau salée avec les abats et la feuille de laurier pendant 30-45 minutes. Emincer les abats, passer le jus de cuisson au tamis, réserver.

Dresser la dinde cuite (retirer le cure-dent), verser le fond de sauce dans une poêle, ajouter la farine, faire un roux et mouiller avec le jus de cuisson des abats, faire cuire pendant 5 minutes, ajouter les abats, rectifier l'assaisonnement. Servir à part. Découper la dinde à table.