

DINDE FARCIE

Pour 6-8 personnes:

1 dinde (3 kg env.), sel, poivre,
4-5 feuilles de sauge, 100 g
de bardes de lard maigre,
3 cs de beurre
à rôtir, 200 g de mirepoix
(céleri, carotte, poireau coupés
en brunoise), 2 dl de bouillon,
2 dl de vin blanc.

Farce: 250 g de pain blanc
rassis coupé en petits dés,
250 g de pommes acidulées,
fermes, 2 gros oignons hachés,
4 cs de fines herbes mélan-
gées (persil, sauge, thym,
romarin, cerfeuil, armoise),
2 cs de beurre, 2 dl de vin
rouge, sel, poivre.

Déposer les dés de pain sur
la plaque du four et les dorer
légèrement à 150°C. Couper
les pommes en petits cubes
et les mélanger au pain.
Faire revenir les oignons et
les fines herbes au beurre.

Déglacer au vin et
arroser de 2 dl d'eau. In-
corporer le tout au mélange
de pain et de pomme. Saler
et poivrer. La masse doit
être humide, mais non
détrempée. Laisser reposer
durant la nuit.

Frotter l'intérieur et
l'extérieur de la dinde de sel
et de poivre, puis la farcir.

Déposer les feuilles de sauge
sur la poitrine, recouvrir de
bardes de lard et brider la
volaille. Faire fondre le
beurre dans une rôtissoire
au four à 200°C, puis y
saisir sur toutes les faces la
dinde et la mirepoix. Ajouter
progressivement la moitié du
bouillon et du vin. Dès que
la viande commence à se
colorer, la recouvrir d'une
feuille d'aluminium et
poursuivre le rôtissage à

200°C, durant 2 heures.
Arroser régulièrement de
jus. Sortir la dinde de la
rôtissoire et la réserver au
chaud. Détacher le fond
avec le reste de bouillon et
de vin. Passer et faire
réduire 2-3 minutes. Dé-
brider la dinde, puis enlever
le lard et la sauge. Couper la
viande en tranches et
accompagner de sauce.