

RECETTE CUISINE des GONES

Dinde de Noël – Conseils

La dinde – Conseils

Traditionnellement servie aux repas de fin d'année, la dinde a tant de qualités qu'elle est irremplaçable dès qu'on est dix ou douze autour d'une table.

La finesse de sa chair est appréciée de tous et chacun trouve dans la dinde son morceau favori.

Choix d'une dinde :

La chair d'une dinde de poids moyen est plus tendre et plus fine au goût, que celle d'une grosse dinde.

Et la chair d'une poule dinde est plus délicate que celle de son mâle.

Choisir une dinde ou un dindonneau de moins d'un an dont la peau soit plutôt rosée que tirant sur le beige.

Préparation de la dinde :

Procéder à deux opérations indispensables :Retirer les nerfs des pilons :

faire une incision au couteau en fendant la peau de la patte,

près de la jointure qui la relie au pilon, mettant à découvert les nerfs

qui se présentent en un paquet de filaments blancs très solides.

En soulever un avec une aiguille à brider et tordre en vissant, pour amener le nerf doucement jusqu'à ce qu'il lâche.

Lorsque les nerfs seront sortis, les trancher.

Le pilon, débarrassé des nerfs, s'arrondira à la cuisson et sa chair sera attendrie.

Extraire, avec un couteau, les glandes qui se trouvent sur le croupion,

d'où suinte, à la cuisson, une huile d'odeur forte.

Fixer la peau du cou sur la poitrine, de quelques points,

afin d'obtenir l'étanchéité pour bien enfermer la farce.

Le mode de cuisson de la dinde est le rôtissage.

La dinde sera salée intérieurement et on ne la salera extérieurement qu'à mi-cuisson.

L'arrosage pendant la cuisson est particulier : il faudra nourrir cette longue cuisson, en arrosant souvent, non pas avec le jus qui se trouve dans le plat à rôtir, mais avec du beurre frais, fondu et chaud, que l'on tiendra dans une petite casserole.

Le temps de cuisson d'une dinde farcie est de 20 minutes par livre, environ, tenant compte du poids de la farce.

Une dinde farcie de 3 kg demande 2 heures de cuisson, environ.

La farce :

Par tradition, la farce et la truffe sont des saveurs inséparables.

Mais quand, à la fin de l'année, une époque déjà ruineuse, il faudrait ajouter au prix de la dinde, la dépense de la truffe, qui représente le prix de deux dindes, on renonce bien souvent.

Si vous tenez à truffer votre dinde de Noël avec deux truffes de 50 g chacune, la dinde exhalera un délicieux arôme.

Il faut six lames de truffe pour truffer la poitrine, le reste des lames obtenues étant réparti sur les côtés des cuisses et des pilons.

Les pelures de truffes hachées sont un des éléments de la farce, qui comprend : le foie de la dinde et des foies de volailles hachés moyennement et des marrons cuits aux trois quarts émiettés.

On travaillera la farce avec deux œufs entiers pour lier les éléments.

Cuisson de la dinde valable pour toutes les dindes farcies .

Chauffer le four suffisamment longtemps à l'avance, pour disposer d'une chaleur modérée bien répartie et homogène.

Enfourner la dinde à 170°C / 175°C maximum.

Laisser la cuisson démarrer lentement, afin que la chaleur pénètre en profondeur.

Exposer la poitrine de la dinde à la chaleur pendant 20 minutes environ et la retourner sur ses côtés, pendant 20 minutes chacun, environ, en arrosant souvent avec le beurre fondu, selon les indications données.

Après 1 h à 1 h 10 de cuisson, mettre la dinde dans la cocotte où elle terminera sa cuisson doucement, protégée par les bords.

Verser dans la cocotte, en le passant au chinois, le jus de dinde, après avoir déglacé le plat à rôtir avec un verre (12 cl) d'eau bouillante.

Couvrir d'un papier, ne pas forcer la chaleur.

Achever la cuisson pendant 1 petite heure, soit sur le fourneau, à petit feu, la cocotte étant aux trois quarts couverte, soit à four très modéré.

Passer le jus dans une casserole, le dégraisser soigneusement.

La graisse remontera naturellement, le jus brun et glacé restera au fond.

Goûter le jus, ajuster son assaisonnement puis le verser dans une petite saucière où il sera servi.

Laisser reposer la dinde quelques instants sur une planche, avant de découper la poitrine et les membres en larges tranches fines.

Dresser les tranches au fur et à mesure sur un grand plat en métal chauffé.

Garnir le plat avec les ingrédients d'accompagnement.



Bon Appétit