

RECETTE CUISINE des GONES

DINDE DE NOËL FARCIE AUX MARRONS.

FAÇON PAUL BOCUSE

Ingrédients pour 6 0 8 personnes

- 1 grosse dinde de 4 kg, de préférence une dindonne
- 200 gr de truffes noires à mettre sous la peau,
- Foie, gésier, cœur de la dinde,
- Echine de porc 300grammes,
- 5 foies de volaille,
- 5 échalotes grises,
- 1 verre de fine champagne (cognac)
- 1 verre de Madère,
- 2 œufs extra frais,
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche,
- 1/2 Boite de marrons nature,
- Sel fin de cuisine,
- Poivre noir en grains du moulin.

Recette:

- Couper les foies de dinde et de volaille finement.
- Les faire revenir rapidement au beurre.
- Hacher très finement le porc avec le gésier ou le cœur.
- Faire revenir les échalotes puis ajouter le porc haché.
- Laisser cuire 10 minutes.
- Ajouter le madère et le cognac, bien remuer.
- Mélanger le porc, gésier, le foie, les œufs, 4 cuillères à soupe de crème fraîche.
- Saler et poivrer.
- Ajouter les marrons et les truffes restantes.
- Préparer la dinde, brûler à la flamme tous les picons de la peau.
- Saler et poivrer l'intérieur de la dinde.
- Remplir la dinde de cette farce et fermer l'ouverture en la cousant.
- Découper de fines rondelles de truffes.
- Les glisser sous la peau en différents endroits de la dinde.
- Conserver le plat au frais pendant une journée.
- Faire préchauffer le four à 180° ou th 6.
- Quand il est bien chaud, enfourner la dinde.
- La laisser cuire pendant 4 heures.

- Compter 60 minutes par kg à une température de 150°.
- On peut accélérer la cuisson en augmentant la puissance du four, mais attention, on risque que le plat soit trop sec.
- De toute façon, il faudra arroser en permanence pendant la cuisson avec de l'eau coupée d'huile d'olive.
- Vérifier l'assaisonnement
- En fin de cuisson, couper le four et laisser la dinde se reposer 30 minutes dans le four chaud.
- Sortir le plat du four, découper la dinde en commençant par les cuisses, puis les blancs.
- Dresser sur assiette un morceau de dinde.

- L'accompagner de deux ou trois cuillères à soupe de farce aux marrons.

Bon Appétit



Recette : 2011