



Les plats principaux

Dinde au haché et aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 dinde (de 2 kg (pour 4 personnes))
300 grammes viande hachée (mêlée, porc-boeuf)
250 grammes de champignons (mix)
150 grammes de beurre
100 grammes de pistaches
120 grammes de raisins
2 cuillères à soupe de persil (haché)
2 cuillères à soupe poudre de paprika
1 gousse d'ail
2 échalotes
1 pomme
1 œuf
huile de truffe
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Hachez finement les champignons, les échalotes, la pomme, l'ail et les pistaches. Mélangez-y le haché, les raisins, le persil et l'œuf et assaisonnez avec paprika, sel et poivre. Mélangez bien le tout.

Fourrez la dinde avec la farce et fermez l'ouverture avec des cure-dents en bois. Placez la dinde sur une grille de four avec une lèchefrite en-dessous. Badigeonnez la dinde avec l'huile de truffe et salez et poivrez. Mettez des noix de beurre sur la dinde.

Glissez la dinde dans le four et cuisez 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit d'un beau brun doré. Couvrez avec une feuille d'aluminium et cuisez 1 heure. Enlevez la feuille d'aluminium et cuisez encore 30 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Bois à brochette

