



Les plats principaux

## **Dinde farcie à l'orientale**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 dinde (de 2 kg)  
300 grammes viande hachée (mélangée)  
2 oignons (haché fin)  
1 cuillère à soupe de persil (haché)  
1 cuillère à soupe de coriandre  
2 cuillères à soupe de pâte de curry vert  
100 grammes de chapelure japonaise  
100 millilitres de sauce soja  
200 millilitres de jus d'orange  
2 cuillères à soupe de gingembre (râpé)  
1 piment rouge (haché)  
150 millilitres de lait de coco  
25 grammes noix de cajou (haché)  
2 cuillères à soupe de miel  
150 grammes de beurre  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon. Ajoutez le haché et cuisez-le en l'émiettant. Ajoutez le lait de coco et la pâte de curry puis salez et poivrez. Laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Incorporez-y les fines herbes, les noix de cajou et la chapelure.

Chauffez le jus d'orange avec la sauce soja, le gingembre, le piment et le miel. Salez et poivrez la dinde dedans et dehors. Fourrez la dinde avec la farce de haché et fermez l'ouverture avec des cure-dents en bois. Déposez la dinde dans une lèchefrite. Versez dessus le mélange orange-soja. Déposez des noix de beurre sur la dinde et enfournez-la 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit d'un beau brun doré. Couvrez avec une feuille d'aluminium et cuisez 1 heure. Aspergez la dinde chaque demi-heure avec le mélange orange-soja.

Enlevez la feuille d'aluminium et cuisez encore 30 minutes. Laissez ensuite la dinde reposer encore un quart d'heure.

### **Ustensiles de cuisine**

Bois à brochette  
Four

