



Les plats principaux

Dinde au chorizo, cognac et airelles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 dinde (de 2 kg)
250 grammes de pain complet (en morceaux)
300 grammes de chorizo (en petits dés)
20 millilitres de cognac
175 millilitres de bouillon de volaille
1 oignon (ciselé)
2 tiges céleri (coupées fin)
150 grammes d'airelles (surgelées)
150 grammes de beurre
feuilles de romarin (hachée)
15 grammes de persil (frais, haché finement)
2 cuillères à soupe de sauge (hachée)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Répartissez le pain sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, aspergez d'huile d'olive puis rôtissez bien doré dans le four. Versez le pain dans un grand plat. Ajoutez l'oignon, le céleri, le chorizo, les fines herbes fraîches, le cognac et les airelles. Versez le bouillon par-dessus et 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 lèche-frite en-dessous. Badigeonnez la dinde avec de l'huile d'olive et salez et poivrez. Déposez 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-la ensuite avec une feuille d'aluminium et cuisez 1 heure. Enlevez alors la feuille d'aluminium et cuisez encore 20 minutes. Laissez ensuite la dinde reposer encore un quart d'heure.

Ustensiles de cuisine

Four

