



Les plats principaux

## **Dinde farcie aux airelles, prosciutto et châtaignes**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

1 dinde (désossée par le boucher (3 à 4 kilos))

### **Pour la farce**

200 grammes de châtaignes (cuites, hachées grossièrement)

1 kilogramme viande hachée (mêlé)

200 grammes de prosciutto (coupé fin)

200 grammes d'airelles (séchées)

25 grammes de persil (haché fin)

1 œuf

beurre

noix de muscade

poivre

sel

**La dinde farcie est le classique des classiques. Farcissez votre dinde de canneberges, de prosciutto et de châtaignes pour un vrai festin. Régalez-vous!**

### **Méthode de préparation**

Pour la farce, mélangez le haché avec les autres ingrédients. Remplissez la poitrine de la dinde avec le mélange de haché.

Fermez la dinde en la cousant avec de la ficelle de cuisine et retournez-la sur le ventre. Ensuite, attachez également les cuisses avec de la ficelle de cuisine.

Préchauffez le four à 180 °C. Chemisez un plat à four avec un peu de beurre et déposez-y la dinde. Fondez 80 g de beurre avec du thym frais dans un poêlon et arrosez la dinde avec le mélange de beurre. Placez la dinde au milieu du four durant environ 2 heures, en fonction du poids de la dinde (voir conseil). Pendant la cuisson arrosez régulièrement la dinde avec le jus de cuisson pour que l'extérieur ne sèche pas.

Sortez la dinde du four et laissez-la reposer 20 minutes. Pendant ce temps faites la sauce à base du jus et des sucs de cuisson du plat à four. Faites réduire de moitié dans une petite poêle et terminez par quelques noix de beurre froid, du poivre et du sel. Un régal avec des légumes de saison.

*20 minutes de temps de cuisson par 500 g de dinde. Ainsi une dinde de 3 kg a besoin de 120 minutes de cuisson.*

## **Ustensiles de cuisine**

Four

La ficelle de cuisine

