



Les plats principaux

Cuisse de dinde farcie au massepain

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 kilogramme de ragoût (en dés)
50 grammes de massepain
3 tranches de pain blanc
1 dinde (le dessus, 1kg)
gingembre en poudre
poivre de cayenne
1 blanc de poireau
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Retirez prudemment l'os de la cuisse. Rôtissez le pain et coupez-le en croûtons. Mélangez le massepain avec l'œuf. Ajoutez ensuite les croûtons, les dés de pommes de terre et le persil. Malaxez bien le tout et assaisonnez de poivre de Cayenne et de poudre de gingembre.

Blanchissez le poireau 1 minute. Déposez la cuisse avec la peau vers le bas sur un plan de travail. Répartissez dessus les feuilles de poireau et ensuite la farce. Enroulez la viande bien serrée et liez-la fermement avec de la ficelle de cuisine. Épicez avec poivre et sel et déposez dans une lèchefrite.

Mettez au four pendant environ 1 heure à 200°. Badigeonnez régulièrement avec le jus de cuisson. Retirez du four, coupez en morceaux avec un couteau tranchant et servez de préférence avec de la choucroute, des pommes de terre sautées et la sauce des cuissons.

Ustensiles de cuisine

Four

