

La dinde de Thanksgiving

Ingrédients :

Temps de préparation: 12 heures - Temps de cuisson: 4 heures

Temps total de recette: 16 heures

- Une dinde de 8 kilos
- 115gr de beurre
- 500gr de sel
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 branches de céleri
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- Vin blanc

Noubliez pas le Stuffing (farce)



Préparation

1. La veille au soir de la préparation de votre repas de Thanksgiving, laver la dinde et la vider afin de récupérer les abats.
2. Frotter ensuite la dinde avec le sel avant de la placer dans un contenant suffisamment large pour qu'elle puisse être recouverte.
3. Recouvrir la dinde d'eau et l'assaisonner avec du poivre, du thym ou du romarin, selon les goûts.
4. Mettre la dinde au réfrigérateur pendant toute la nuit.
5. Le jour de la préparation de votre repas, sortir la dinde du contenant et la laver encore une fois avant de la laisser sécher entièrement. En attendant, préchauffer le four à 175 degrés Celsius.
6. Une fois la dinde séchée, la retourner, poitrine vers le bas, et la mettre dans son plat au four.
7. Faire fondre environ 60 grammes de beurre et badigeonner la dinde avec le beurre fondu, puis fourrer la dinde avec le stuffing.

8. Avant de mettre la dinde au four, ficeler ses pattes puis remplir le plat avec l'ensemble des légumes coupés en petits morceaux. Si vous souhaitez plus de goût, vous pouvez rajouter à ce moment là un verre de vin blanc pour aromatiser les légumes.
9. Mettre la dinde au four et faire cuire jusqu'à ce que la température intérieure de la Dinde atteigne environ 85 degrés Celsius.
10. Aux alentours de 2h45 de cuisson, retourner la dinde en faisant attention de ne pas l'éclater (ce qui serait une catastrophe pour votre stuffing), et badigeonner la poitrine avec le reste du beurre fondu (environ 60 grammes).
11. Selon le poids de votre dinde, il faudra compter encore 1h/1h30 de cuisson avant de pouvoir sortir la dinde du four.
12. Attendre au moins 30 minutes avant de la découper.

Recette du stuffing (farce)

Ingrédients : pour une dinde de 8kg

Temps de préparation: 10 minutes - Temps de cuisson: 1 heure, 10 minutes

Temps total de recette: 1 heure, 20 minutes

- 125 grammes de noix
- Pain dur (1 baguette suffira)
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 pomme (Granny de préférence)
- 2 branches de Céleri
- 85 grammes de beurre
- Entre 5 et 10 olives
- Un bouillon de volaille
- 5 cuillères de persil frais
- Poivre noir
- Sel



Préparation

1. Faire griller les noix dans une poêle, les laisser refroidir avant de les couper de manière grossière.
2. Briser le pain et former des petits morceaux. Faire roussir ces morceaux dans 40 grammes de beurre dans une poêle.
3. Hacher le céleri puis, dans une casserole à part, faire revenir le céleri et les oignons avec les 45 grammes de beurre restant pendant environ 7/8 minutes.

4. Une fois le céleri et les oignons revenus, rajouter dans la casserole le pain, les noix, la pomme granny hachée, les olives hachées, les carottes coupées en rondelles, et le persil.
5. Rajouter 240ml de bouillon de volaille, le sel puis le poivre.
6. Faire cuire à couvert et à feu doux pendant 1 heure en vérifiant très souvent qu'il y a toujours du liquide. Si la préparation devient trop sèche, rajouter du bouillon.