

# Dinde farcie au foie gras

## Ingrédients (10 pers.)

- 1 dinde de 2,5 à 3 kg
- 200 gr de foie gras de canard mi-cuit
- 10 tranches de jambon sec italien
- 100 gr de foie de volaille
- 60 gr de morilles
- 3 échalotes
- 2 tranches de pain de mie
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 120 gr de beurre
- 1 cuillère à café de muscade
- Sel et poivre
- 4 cuillères à soupe de vin sucré type Monbazillac
- 250 gr de farce

## Préparation

- Eplucher et hacher les échalotes.
- Emiettez le pain de mie et l'immerger de lait.
- Mettre vos morilles dans de l'eau chaude si elles sont déshydratées ; Si elles sont fraîches, les laver et couper en morceaux.
- Couper le foie gras en petits morceaux.
- Couper les foies (dénervé si nécessaire) en petits morceaux.
- Dans une poêle, faire revenir les échalotes avec les morilles dans un peu de beurre (3-4 min).
- Faites revenir en aller-retour vos foies de volaille à la poêle dans un peu de beurre.
- Préparation de la farce :
- Mettre la farce dans un grand récipient avec le foie gras, les morilles, les foies de volaille, le pain de mie égoutté, l'œuf, 2 cuillères à soupe de vin, la muscade, sel, poivre. Mélanger bien le tout et farcissez la dinde.
- La mettre dans un plat, beurrer là. Mettre au four 1h45 en l'arrosant régulièrement (180°C).
- Au bout d'un 1h30, la recouvrir de jambon et la laisser cuire 40 min.
- Dès que la peau commence à être bien dorée, arrosez du reste de vin mélangé avec un peu d'eau et laisser cuire un bon quart d'heure.

# Dinde de Noël

## Ingrédients (8 pers.)

- 1 dinde de 3 kg environ
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 20 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- le jus d'1/2 citron
- des fines herbes
- des pelures de truffes
- Bouillon :
- 2 litres d'eau
- 1 gros oignon piqué de 2 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouquet garni
- 2 carottes
- gros sel

- poivre en grain

### Préparation

- Poser la dinde dans un faitout assez grand pour la contenir.
- Verser dessus le bouillon froid. Porter à ébullition et écumer si nécessaire.
- Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 2H00.
- Dix minutes avant la fin de la cuisson, préparer un roux blond avec le beurre et la farine, y délayer au fouet 30 cl de bouillon chaud et laisser cuire 5 minutes à tout petit feu en mélangeant bien. Au besoin rectifier l'assaisonnement.
- Déposer la dinde sur un lit de riz créole que vous aurez fait cuire à part.
- Garder au chaud.
- Mélanger la crème avec le jaune d'œuf et le jus de citron, l'ajouter à la sauce blanche sans laisser bouillir.
- Verser la sauce sur la dinde, parsemer de fines herbes hachées ou de pelures de truffes.

## Dinde de Noël au champagne

### Ingrédients (10 pers.)

- 1 dinde
- 1 bouteille de champagne sec
- 300 g de bardes de lard
- 150 gr de beurre
- 6 petits oignons
- 2 carottes
- 1 bol de bouillon de volailles
- 3 feuilles de laurier
- 1 brin de thym
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sel et poivre

### Préparation

- Barder de lard la dinde.
- La mettre dans une grande cocotte avec 125 gr de beurre et les oignons émincés.
- La faire légèrement dorer sur tous les côtés.
- Ajouter la moitié du champagne, le thym, le laurier, les carottes épluchées et coupées en rondelles, le bouillon, du sel et du poivre.
- Couvrir et laisser cuire 2 h 30 à feu modéré.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, faire fondre dans une petite casserole une barde de lard, ajouter quelques cuillerées de champagne et faire cuire à feu vif 5 minutes.
- Au moment de servir, Retirer les bardes de la dinde et la conserver au chaud.
- Passer le jus de cuisson au chinois, ajouter le reste du champagne et faire chauffer.
- Lier avec le beurre pétri avec la farine. Laisser cuire quelques minutes.
- Servir la dinde avec la sauce à part.

## Dinde rôtie aux 4 épices et ses figues au miel

### Ingrédients (6 pers.)

- 1 dinde de 3 kg
- 1 bouillon cube
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

- Farce :
- 400 gr de filet de dinde
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- 75 gr de pignons
- 3 figues séchées ou mi- séchées
- 75 gr de raisins secs
- 75 gr d'abricots secs
- 100 gr de pain d'épices sec
- 2 œufs
- 5 cl de cognac
- Figues au miel :
- 12 figues
- 6 cuillères à soupe de miel
- 180 g de beurre ramolli
- Cannelle

### Préparation

- Faire préchauffer votre four à 200°C
- Découper les figues et les abricots en fines lamelles. Les mettre à gonfler avec les raisins dans un bol d'eau chaude additionnée de cognac.
- Découper le pain d'épices sec en petits dés. Le faire tremper dans le reste du cognac.
- Dans un grand récipient, mettre le filet de dinde préalablement haché. Ajouter les figues, les raisins, les abricots égouttés, les pignons, les dés de pain d'épices, deux œufs, le mélange 4 épices. Mélanger jusqu'à obtenir une farce homogène.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Glisser cette farce dans la dinde. Recoudre l'ouverture. La badigeonner d'un mélange de beurre fondu et d'huile. Couvrir d'un papier aluminium. Mettre à cuire 2h00 à 200°C (th 6-7). ½ heure avant la fin de la cuisson, enlever la feuille d'aluminium. Arroser régulièrement la dinde avec le jus de cuisson.
- Accompagner de figues au miel : préchauffer le four sur th 7.
- Ecraser le beurre à l'aide d'une fourchette. Incorporer le miel et la cannelle.
- Fendre les figues en 4 jusqu'à mi-hauteur. Les ranger dans un plat à gratin. Les enduire de beurre au miel.
- Enfourner et laisser cuire 5 minutes. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson.
- Répartir les figues sur les assiettes et napper avec le jus du plat à gratin.

## Dinde Rôtie aux Châtaignes

### Ingrédients (8 pers.)

- 1 dinde
- 800 gr de châtaignes cuites
- 1 kg de navets
- 100 gr de noix de veau
- 100 gr d'échine de porc
- 100 gr de lardons
- 3 échalotes
- 1 carotte
- 1 oignon
- 20 cl de porto
- 6 cl de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 150 gr de beurre
- 20 cl de vin blanc
- Sel, poivre et gros sel

### Préparation

- Vider la dinde et hacher le foie avec la noix de veau, l'échine de porc et les lardons.
- Hacher 1 échalote.

- Décortiquer les châtaignes cuites et en mouliner 500 gr.
- Faire suer l'échalote dans 20 gr de beurre et y ajouter le mélange de viande et de foie haché, laisser cuire 5 minutes. Assaisonner.
- Incorporer la purée de châtaignes.
- Farcir la dinde avec cette préparation et fermer l'ouverture. Réserver au frais toute une nuit.
- Émincer les autres échalotes, la carotte et l'oignon.
- Disposer la dinde sur une plaque allant au four.
- La saupoudrer de gros sel et la badigeonner avec 30 gr de beurre.
- Disposer tout autour les légumes émincés.
- Faire cuire à four chaud pendant 2h20 heures, en arrosant fréquemment.
- Retourner la dinde toutes les 30 minutes sur toutes les faces.
- Peler et couper les navets rondelles.
- Les cuire 15 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Les égoutter et les faire revenir à la poêle avec 50 gr de beurre.
- Saupoudrer les navets avec le sucre, arroser de porto, de vinaigre et d'un verre d'eau.
- Couvrir et laisser confire à feu doux.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson de la dinde, ajouter les châtaignes entières.
- Au terme de la cuisson, retirer la dinde du plat et la réserver au chaud.
- Faire pincer les sucs. Déglacer avec le vin blanc et faire réduire.
- Faire la sauce avec le restant de beurre.
- Servir la dinde avec les navets et les châtaignes et la sauce à part.