



Facile



8-10 personnes



1h de préparation



2h de cuisson

Dinde fermière farcie aux marrons



Suggestions:

Gewurztraminer
Vendanges Tardives

Clairette de Die

Ingrédients

1 dinde fermière
Foie de dinde
150g de veau cuit
150g de porc cuit
100g de lard frais
1 grande barde
150g de beurre
1kg de marrons précuits
2 échalotes

Préparation

- 1 Videz et flambez la volaille. Réservez le foie.
- 2 Réduisez les marrons en purée, réservez-en quelques-uns pour la décoration du plat.
- 3 Epluchez et hachez les échalotes et mettez-les dans le beurre, dans une petite casserole, laissez cuire quelques minutes sans cesser de remuer, jusqu'à ce que les échalotes soient transparentes, sans dorer. Retirez du feu.
- 4 Hachez le veau, le porc, le lard et le foie.
- 5 Mettez ce hachis dans un saladier et ajoutez lui les échalotes et les marrons réduits en purée. Salez et poivrez.
- 6 Allumez votre four à thermostat 5/6 (180°C)
- 7 Remplissez l'intérieur de la dinde avec cette farce, coudre l'ouverture, entourez-la de la barde et mettez au four pendant deux heures.
- 8 Arrosez-la de temps à temps.
- 9 Servez sur un plat garni avec du cresson, les marrons entiers et le jus de cuisson en saucière.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez remplacer le porc par de la chair à saucisse qui donne du moelleux à la farce, surtout si la dinde n'est pas très grasse.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise