

DINDE FARCIE - États-Unis

Ingrédients

1 dinde d'environ 6 kg vidée
1 citron coupé
sel, poivre et beurre fondu
Pour la farce :
90 g de beurre
2 oignons finement hachés
170 g de viande maigre d'agneau, cœur et foie de dinde finement hachés
1 foie d'agneau, haché
450 g de châtaignes bouillies
2 pommes épluchées et finement hachées
½ l de bouillon de dinde
120 g de riz
230 g de chapelure
pignons


Matériel nécessaire


un plat à four d'une hauteur minimale de 40 mm
une poêle
une planche à découper
un couteau

Préparation

Laver l'extérieur et l'intérieur de la dinde et l'immerger dans l'eau froide pendant 30 minutes.

Entre-temps préparer la farce : dans une poêle, faire revenir l'oignon dans le beurre et ajouter séparément la viande maigre d'agneau, le cœur et le foie de dinde, les châtaignes et les pignons. À mi-cuisson ajouter le bouillon et y faire bouillir le riz. Seulement à la fin, ajouter aussi le foie d'agneau, la chapelure et les pommes, et mélanger soigneusement.

Farcir la dinde, la fermer, l'enduire de citron, sel, poivre et beurre fondu. Programmer une cuisson Delta T avec cycle de cuisson mixte  pour atteindre une température au cœur du produit de 70°C.

Sélectionner une deuxième phase de cuisson avec air pulsé  pendant 10 minutes à 180°C avec la cheminée de la chambre de cuisson ouverte.

