

La dinde aux artistes

(d'après le grand livre de cuisine d'Alexandre Dumas).

1 - se procurer une dinde de 4 à 6 kg (pas moins de 4 kg)

- 1.1 Vérifier la vacuité de l'intérieur de la bête
Retirer si nécessaire, foie, gésier, etc...
Saler - poivrer - saupoudrer de thym et d'herbes de Provence
- 1.2 Vérifier que la dinde a été parfaitement plumée et y remédier si nécessaire.
- 1.3 Couper le cou de la bête, en réservant suffisamment de peau pour faire une sorte de "bourse à farce".

2 La farce pour une dinde de 5 Kg.

- 2.1 300 gr. De boudin noir, de préférence au oignons avec ou sans pommes
- 2.2 200 gr. De rôti de porc **déjà cuit**
- 2.3 2 caillies ou 2 cuisses de poulet **déjà rôties** (désosser le tout)
- 2.4 100 gr. De talon de jambon
- 2.5 1 gros oignon et 2 échalotes
- 2.6 1 bonne poignée de marrons cuits
- 2.7 2 biscottes trempées dans du lait
- 2.8 1 œuf
- 2.9 1 tige de céleri, persil, cerfeuil, 2 feuilles de laurier, herbes de Provence et thym frais +++

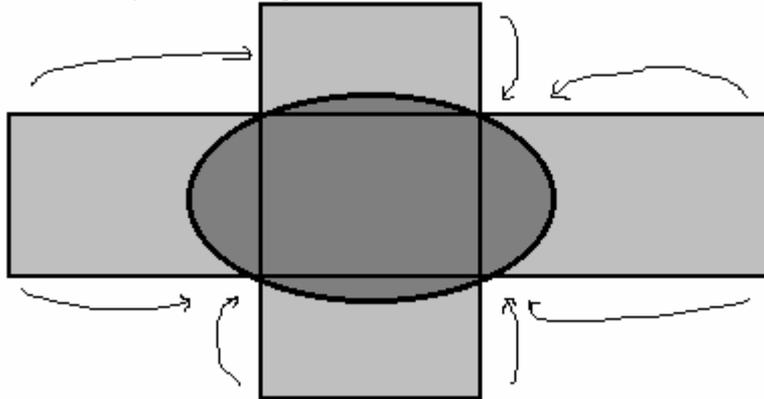
3 Préparation la veille

- 3.1 Parer la dinde
 - 3.1.1 Préparer la farce
hacher au hachoir à **gros trous** :
 - les viandes désossées
 - les oignons, échalotes, herbes
 - 3.1.2 Mettre l'ensemble dans une terrine avec :
 - les marrons grossièrement émiettés
 - les biscottes ramollies
 - l'œuf entier
 - 3.1.3 Brasser le tout à la main puis saler et poivrer (10 tours de moulin)
 - 3.1.4 Ajouter 3 cuillerées à soupe de porto, madère ou ce qu'on veut (hips !)
 - 3.1.5 Bien re-brasser et goûter.
 - 3.1.6 Si vous avez des truffes, c'est le moment d'ajouter des pelures et le jus à la farce.
- 3.2 Truffer la dinde (selon vos moyens financiers)
 - 3.2.1 Découper de fines lamelles de truffe (style amandes effilées)
 - 3.2.2 Avec un couteau fin, les insérer en sous-cutanée*, pas dans la chair.
- 3.3 Farcir la bête
 - 3.3.1 Remplir la bête, en tassant bien, ventre et poche de gosier.
 - 3.3.2 Avec une aiguille et du gros fil, fermer la poche de gosier et la poche de croupion
 - 3.3.3 Si la fermeture de la poche de croupion ne peut pas être cousue, fermer avec du papier d'aluminium.
- 3.4 Ficeler la bête.
 - 3.4.1 De façon à bien maintenir les ailes en arrière et à bien présenter les blancs pour la découpe et en veillant à bien coincer l'aluminium du point 3.3.3, s'il existe.

* regarder « Urgences » en cas de doute sur la méthode

3.5 Préparation du plat de cuisson

- 3.5.1 Prendre un grand plat en terre rectangulaire ou ovale.
- 3.5.2 Recouvrir le plat de 2 longues bandes d'aluminium en forme de croix



disposer 100 grammes de beurre en morceaux au fond + herbes de Provence + sel et poivre

- 3.5.3 Placer la bête et refermer l'aluminium selon schéma. Ne pas fermer hermétiquement, la vapeur doit pouvoir sortir.
- 3.5.4 Mettre le plat au frais jusqu'au lendemain (plat + aluminium + dinde).

4 Cuisson :

3h30, ne pas dépasser 4 heures.

- 4.1 Sortir le plat 4 heures avant d'enfourner (l'idéal est d'avoir laissé la bête au frais à la cave pendant la nuit).
- 4.2 Allumer le four T° 7 (env 200°)
- 4.3 Quand la température est atteinte, ajouter deux verres d'eau et enfourner la dinde.
- 4.4 cuire ainsi 2 heures.
- 4.5 Une heure et demie avant de servir :
 - retirer tout l'aluminium en conservant les sucs et jus de cuisson.
 - passer la température à T° 8 (220°), la bête, encore blanche va dorer
 - surveiller le rôtissage ; tourner tous les 1/4 d'heure.
 - quand la bête est bien rôtie, descendre à T° 6 (170°).
 - ajouter un peu d'eau si nécessaire.
 - ajouter les marrons cuits.L'essentiel consiste à servir une dinde moelleuse

5 Service :

- 5.1 La dinde est découpée devant les invités, sur une planche en bois.
- 5.2 Elle est accompagnée d'une compote de pomme et chacun se sert selon son goût en "cranberry sauce" (confiture d'airelles).