



La dinde farcie ©

Nicolas Lobbestaël / Hachette Cuisine

Préparation : 1 h / Cuisson : 2 h 45 / Repos : 20 min / 16 Personne

Pour la farce :

- 2 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 5 branches de céleri
- 2 oignons blancs doux
- 600 g de chair à saucisse de bonne qualité
- 2 pommes type Granny Smith
- 200 g de noisettes torréfiées et concassée
- 1 pain de mie rassis taillé en croûtons
- 1 cuil. à café de sel fi
- 1 cuil. à café de thym séché
- 1 feuille de sauge séchée
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de porto
- 20 cl de bouillon de volaille

Pour la dinde :

- 110 g de beurre sans sel
- Le zeste et le jus de 1 citron
- 1 cuil. à café de feuilles de thym fraîches hachées
- 1 dinde de 4,5 à 5,5 kg
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 50 cl d'eau
- 1 gros bouquet de thym frais
- 1 citron entier, coupé en deux
- 1 oignon des Cévennes coupé en quatre
- 1 tête d'ail

Préparez la farce. Faites suer les oignons coupés en dés et le céleri émincé dans un peu d'huile dans une poêle.

Débarrassez dans un saladier puis ajoutez la chair à saucisse dans la poêle.

Faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit cuite et légèrement colorée.

Faites sauter les croûtons de pain de mie dans de l'huile avec 1 gousse d'ail écrasée. Débarrassez sur de l'essuie-tout, salez et poivrez. Ajoutez la chair à saucisse dans le saladier avec les oignons et le céleri. Taillez les pommes en petits dés et ajoutez-les avec les noisettes à la préparation.

Ajoutez les croûtons au mélange et mouillez avec le porto et le bouillon de volaille. Salez, poivrez, et assaisonnez avec le thym et la sauge.

Préparez la dinde. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez le zeste et le jus du citron et 1 cuil. à café de thym frais haché. Réservez.

Retirez bien les abats de la dinde et lavez-la à l'intérieur et à l'extérieur. Placez la dinde dans un grand plat, salez et poivrez à votre convenance l'intérieur de la dinde, et farcissez-la avec la garniture préparée. Placez le reste de farce dans le grand plat où elle cuira en même temps que la dinde.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez l'extérieur de la dinde avec la mixture au beurre, salez et poivrez. Liez les cuisses de la dinde avec de la ficelle et coincez les bouts des ailes sous le corps de la dinde.

Versez dans le plat 50 cl d'eau et ajoutez l'oignon, le citron, les gousses d'ail et le bouquet de thym. Faites rôti la dinde pendant 2 h 30, jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'en écoule lorsque vous la piquez (entre le pilon et la cuisse) soit clair.

Couvrez la dinde d'une feuille de papier d'aluminium et laissez reposer 20 min.