



## **DINDE FARCIE AUX CHATAIGNES**

INGRÉDIENTS: pour 6 - 8 personnes

1 dinde fraîche d'environ 3 kg

Sel, poivre, thym, Moutarde de Dijon Thomy

100 g de lard (échine) taillé en tranches

6 - 7 cs de crème de graisse comestible « Le Maître Boucher »

Pour la sauce:

3 dl de vin blanc, 5 dl de bouillon, 2 tasses de brunoise d'oignon, de carotte et de céleri, 1 – 2 gousses d'ail écrasées

1 cs de Moutarde de Dijon Thomy, 2 cs de gelée de groseille

Pour la farce:

- Variante 1 : faire revenir dans 3 cs de beurre 1 gros oignon et 200 g de lardons avec 2 cs d'herbes de Provence et incorporer à 3 petits pains ramollis dans du lait malaxés avec 2 œufs. Saler et poivrer. Ajouter 200 g de châtaignes cuites en mélangeant soigneusement.

- Variante 2 : faire revenir dans 3 cs de beurre 300 g d'émincé de poulet avec 3 cs d'amandes effilées, le contenu de 2 tasses d'oignons hachés et celui de 2 tasses de pommes coupées en petits dés. Déglacer avec 2 dl de bouillon et incorporer 2 petits pains ramollis dans du lait, 2 œufs et 3 cs de fines herbes hachées. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

---

### PRÉPARATION

1. Frotter la dinde à l'extérieur et à l'intérieur de sel, de poivre et de thym, l'enduire de moutarde et la farcir avec la variante de son choix. Fermer l'ouverture avec de la ficelle à rôti. Déposer les bardes de lard sur la poitrine et les ficeler.
2. Chauffer la crème de graisse dans une cocotte et y déposer la dinde. Cuire durant 100 – 120 minutes en remuant et arrosant souvent de graisse au four préchauffé à 200 °C. Puis sortir la dinde de la cocotte et la maintenir au chaud sous de l'aluminium ménager.
3. Pour la sauce, dégraisser la cocotte. Porter à ébullition le fond de cuisson avec le vin blanc. Mouiller avec le bouillon et ajouter les légumes. Réduire de moitié. Incorporer la moutarde et la gelée de groseille.
4. enlever la ficelle et le lard de la dinde, dresser sur un plat chaud et verser la sauce tout autour.