



DINDE OU CHAPON DE BRESSE POCHE OU ROTI

INGREDIENTS :

1 dinde (ou chapon de 3 à 4 Kg)

2 carottes

1 vert de poireau

1 oignon

1 gousse d'ail

1 bouquet garni

4 à 5 litres d'eau tiède

10 cl de vin blanc sec

1 jus de volaille Molard : 4 dl

sel, poivre.



PREPARATION

Saler et poivrer l'intérieur de la dinde.

La faire pocher pendant 30 min. dans le bouillon.

Retirer la dinde du bouillon et bien égoutter

ensuite, bien badigeonner avec de l'huile ou beurre fondu.

Placer la dinde dans un plat à rôtir allant au four.

Poursuivre la cuisson à four chaud 220 ° C durant 1 heure 30.

Arroser souvent avec la graisse rendue, mélangée au jus de cuisson Molard

A la fin de la cuisson, déficeler et laisser reposer 15 minutes afin

que les chairs se décontractent. Faire caraméliser les sucs de cuisson.