

Dinde fermière de Noël

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 dinde fermière Label rouge
- 1 boîte de marrons entiers au naturel
- le foie de la dinde
- 2 cuil. à soupe de Cognac
- 500 g de farce fine du charcutier
- 1 barde de lard
- 1 verre d'huile
- sel, poivre.

Videz et flambez la dinde avec le Cognac. Salez et poivrez l'intérieur de la volaille. Mélangez la moitié des marrons à la farce, ajoutez le foie finement haché. Remplissez l'intérieur de la dinde avec cette farce. Cousez les ouvertures. Bridez la. Appliquez une bande de lard sur son ventre. Maintenez la avec une ficelle.

Déposez la dinde dans un plat, arrosez d'huile. Mettez à cuire à four moyen. Augmentez la température en fin de cuisson. Salez et poivrez à ce moment là. Arrosez plusieurs fois en cours de cuisson.

Au moment de servir, dégraissez le jus de cuisson et servez le en saucière. Dressez la dinde sur un plat entourée du reste des marrons réchauffés.