

## *Dinde fermière aux reinettes*

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 dinde fermière Label rouge
- 1 verre à liqueur de Calvados
- girofle en poudre
- 8 grosses pommes reinette
- 2 petits suisses
- 50 g de beurre
- sel de céleri
- 1 verre d'huile
- le jus d'un citron
- sel, poivre.

Allumer le four Th 7/8. Assaisonner la dinde intérieurement et extérieurement de sel et de poivre fraîchement moulu. Glisser à l'intérieur les deux petits suisses. Brider la volaille et la déposer dans un très large plat à four ou à défaut dans la plaque creuse du four.

Tartinez le dessus de la dinde de beurre et faites la rôtir dans le four chaud 50 mn environ en l'arrosant souvent.

Pendant ce temps, pelez les pommes, retirez le cœur et les pépins, coupez les en morceaux. Aspergez les aussitôt de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Sortez le plat du four ; diminuer le thermostat à 5/6.

Faites chauffer le Calvados, enflammez le et versez le immédiatement sur la dinde. Disposez autour les morceaux de pommes que vous assaisonneriez de sel, de poivre, de sel de céleri et de girofle en poudre. Arrosez les d'un peu de beurre fondu.

Remettez le plat dans le four chaud et laissez cuire encore une heure. Vérifiez la cuisson de la dinde en piquant à la jointure : le jus qui perle doit être clair.

Découpez la dinde en morceaux, présentez la sur un plat de service chaud entourée de pommes. Présentez le jus en saucière. Servez aussitôt.