

LA DINDE PAR PIERRE GAGNAIRE

Ingrédients :

- une dinde de 4 kg,
- de la crépine,
- 200 gr de chair à saucisse,
- huile d'olive, beurre, 1 litre de vin blanc, 300 g de champignons frais,
- 40 petits oignons,
- coriandre, girofle,
- 1 litre de fond blanc,
- 2 gros oignons,
- sel, poivre.

Désosser la dinde. On désossera complètement les cuisses, farcir ces cuisses de chair à saucisse et les ficeler. Enrober les deux filets de crépine, assaisonner de gros sel, de poivre noir, de coriandre et de girofle écrasés.

Arroser d'huile d'olive et laisser macérer 48 h. Faire rôtir les cuisses avec du beurre et de l'huile d'olive. Les traiter comme un braisé (mouiller avec du vin blanc et du fond blanc) en ajoutant les champignons et les petits oignons. Laisser cuire doucement pendant 2 h.

Faire cuire les filets environ 40 mn au four avec un peu d'huile d'olive et les oignons coupés en quartiers. Quand ils sont cuits, déglacer la plaque et ajouter ce jus au braisé.

Le service : Faire réchauffer les suprêmes (filets) 15 mn au four et le civet doucement sur le feu. Servir un morceau de suprême avec un morceau de cuisse avec la sauce. On peut servir ce plat avec une purée de patates douces aux coings. Il est intéressant d'utiliser la carcasse de la dinde concassée et rôtie pour faire un jus de base.

LA DINDE PAR PIERRE GAGNAIRE

Ingrédients :

- une dinde de 4 kg,
- de la crépine,
- 200 gr de chair à saucisse,
- huile d'olive, beurre, 1 litre de vin blanc, 300 g de champignons frais,
- 40 petits oignons,
- coriandre, girofle,
- 1 litre de fond blanc,
- 2 gros oignons,
- sel, poivre.

Désosser la dinde. On désossera complètement les cuisses, farcir ces cuisses de chair à saucisse et les ficeler. Enrober les deux filets de crépine, assaisonner de gros sel, de poivre noir, de coriandre et de girofle écrasés.

Arroser d'huile d'olive et laisser macérer 48 h. Faire rôtir les cuisses avec du beurre et de l'huile d'olive. Les traiter comme un braisé (mouiller avec du vin blanc et du fond blanc) en ajoutant les champignons et les petits oignons. Laisser cuire doucement pendant 2 h.

Faire cuire les filets environ 40 mn au four avec un peu d'huile d'olive et les oignons coupés en quartiers. Quand ils sont cuits, déglacer la plaque et ajouter ce jus au braisé.

Le service : Faire réchauffer les suprêmes (filets) 15 mn au four et le civet doucement sur le feu. Servir un morceau de suprême avec un morceau de cuisse avec la sauce. On peut servir ce plat avec une purée de patates douces aux coings. Il est intéressant d'utiliser la carcasse de la dinde concassée et rôtie pour faire un jus de base.

