

LA DINDE FERMIERE AUX REINETTES

Ingrédients pour 6 personnes :

- Une dinde fermière Label Rouge,
- 1 verre à liqueur de Calvados,
- Girofle en poudre,
- 6 grosses pommes de 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 2 petits suisses. Brider la volaille et la déposer dans un plat à four beurré, très large ou à défaut dans la plaque creuse du four. Tartiner le dessus de la dinde de beurre et la faire 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 Th. A 5/6. Faire chauffer le Calvados. Enflammez le et versez les

immédiatement sur la dinde. Disposez autour les morceaux de pommes que vous assaisonnerez 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 1 h. Vérifier la cuisson de la dinde en piquant à la jointure : le jus qui perle doit être clair. Découper la dinde en morceaux. La présenter sur un plat de service chaud entourée de pommes. Présenter le jus en saucière. Servir aussitôt.

LA DINDE FERMIERE DE NOËL

Ingrédients pour 8 personnes :

- une dinde fermière Label Rouge,
- 1 boîte de marrons entiers au naturel,
- 2 cuillères à soupe de Cognac,
- 500 g de farce fine du charcutier,
- 1 barde de lard,
- 1 verre d'huile,
- sel, poivre.

Flamber la dinde avec le Cognac. Saler et poivrer l'intérieur de la volaille. Mélanger la moitié des marrons à la farce. Ajouter le foie finement haché de la dinde. Remplir l'intérieur de la dinde avec cette farce. Cousez les ouvertures. Bridez la dinde. Appliquer une barde de lard sur son ventre. Maintenez-la avec une ficelle. Déposer la dinde dans un plat en terre, l'arroser d'huile. Mettre à cuire à four moyen. Augmenter la température en fin de cuisson. Salez et poivrer à ce moment là. Arroser 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 entourées du reste des marrons réchauffés.