

Dindon farce au foie gras et ses légumes grillés

RECETTES - NOËL - REPAS - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 8-12

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- **Dindon « Cuire congelé » Exceldor**

Légumes grillés :

- 3 tasses de pommes de terre, coupées en gros dés
- 3 tasses de betteraves, coupées en petits dés
- 3 tasses de patates douces, coupées en gros dés
- ¼ tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre

Farce :

- 400 grammes d'un mélange de poulet haché
- 1 à 2 tasses de pain brioché, coupé en dés *
- 40 grammes de foie gras, défait en morceau
- ¾ tasse de cheddar fort, râpé
- 1 ½ tasse grammes de pleurotes, hachés
- 50 ml de cidre de glace
- 1 pomme, épluchée et coupée en dés
- 1 œuf
- ½ c. thé de muscade
- ½ c. thé de clou de girofle

Préparation

1. Cuire le dindon selon les instructions sur l'emballage. *
2. Imbiber les cubes de pain de cidre de glace. Laisser reposer 5 minutes.
3. Mélanger ensuite tous les ingrédients de la farce avec le pain brioché.
4. Saler et poivrer.
5. Réfrigérer.
6. Déposer les légumes sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
7. Mettre l'huile sur les légumes et bien mélanger pour enrober les légumes.
8. Saler et poivrer.
9. 1 heure avant la fin de la cuisson du dindon, enfourner les légumes. Cuire plus longtemps si nécessaire après la sortie du dindon du four. Il arrive parfois qu'un four surchargé prenne plus de temps à diffuser sa chaleur aux aliments.
10. 15 minutes avant la fin de la cuisson du dindon et des légumes, cuire à la poêle la farce à feu moyen fort.
11. Déposer la dinde sur un plateau de service avec les légumes et y déposer la farce.
12. Déguster

* le temps de cuisson peut varier selon la grosseur de la dinde choisie

**si vous êtes comme moi et que vous aimez le goût de la viande, prendre 1 tasse de pain. Si vous aimez la farce plus consistante et avec plus de pain, prenez 2 tasses de pain brioché.