

Portion : 12



Poitrines de dinde farcies aux pommes

Ingrédients

- 2 c. à soupe (25 ml) huile de pépins de raisins pure à 100% PC®
- 100 g champignons sauvages du Québec en tranches (russules, cèpes chanterelles, etc.)
- Sel et poivre
- 1 tasse (250 ml) pain brioche PC®, coupé en petits dés
- ¼ tasse (50 ml) cidre de glace + 2 tasses (500 ml)
- 400 g porc haché Simplement bon PC®
- 2 c. à soupe (25 ml) gelée de vin oignon et cabernet PC® Collection Noire
- 1/3 tasse (75 ml) noisettes grillées, grossièrement hachées
- 150 g foie gras au torchon, divisé, en dés
- 150 g fromage cheddar 5 ans PC®, râpé
- 6 pommes Cortland, 2 pelées et coupées en dés finement et 4 tranchées épaisses
- ¼ c. à thé (1 ml) muscade fraîchement râpée
- ¼ c. à thé (1 ml) clou de girofle
- 1 oeuf
- 6 c. à soupe (90 ml) beurre de culture à la Normande non salé PC® Collection Noire, ramolli
- 2 poitrines de dinde, désossée avec la peau

Marche à suivre :

1. Placer la dinde sur une surface de travail. À l'aide d'un couteau, suivre la cage thoracique et retirer doucement la viande de l'os en suivant la poitrine de la dinde, de l'aile à la cuisse. Couper les ligaments sans enlever les ailes et les cuisses du reste de la viande et de la peau. Continuer à couper la poitrine le long de la cage thoracique jusqu'au bréchet, en faisant attention de ne pas couper la peau. Vous aurez une demi-poitrine de dinde.
2. Préchauffer le four à 425oF (220oC). Dans une poêle à frire, chauffer l'huile de pépins de raisins à feu élevé. Ajouter les champignons sauvages et cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que ceux-ci soient dorés. Assaisonner avec du sel et du poivre. Retirer du feu; réserver pour refroidir.
3. Placer les cubes de brioche dans un bol. Verser ¼ tasse de cidre de glace sur la brioche. Laisser reposer durant 10 minutes. Réserver.
4. Dans un bol, ajouter le porc haché, la gelée de vin, les noisettes, 100 g de foie gras, le fromage, les pommes en dés, la muscade, les clous de girofles, la brioche et l'oeuf. Assaisonner avec sel et poivre. Bien mélanger. Dans une poêle à frire, cuire 2 cuillères à table de farce et goûter. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
5. À l'aide de vos doigts, enlever la peau de la poitrine de dinde, en vous assurant de ne pas déchirer ou percer la peau. Mettre de côté. Placer la poitrine sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau, faire une coupe papillon, en tranchant la poitrine sans aller jusqu'au bout. Placer les poitrines entre deux feuilles de pellicule plastique. À l'aide d'un attendrisseur de viande ou d'un rouleau à pâtisserie, piler la viande.
6. Assaisonner avec sel et poivre et placer la farce au centre de la poitrine. Tout en conservant la farce à l'intérieur, rouler la poitrine doucement.
7. Dans un bol, mélanger le beurre ramolli et le reste du foie gras (50 g). Ensuite, placer le mélange sur la poitrine de dinde farcie. Couvrir la dinde avec la peau réservée plus tôt. À l'aide d'une ficelle, sécuriser le tout. Assaisonner avec sel et poivre.
8. Placer les tranches de pommes dans un plat allant au four. Poser la dinde sur les pommes. Verser 2 tasses de cidre de glace et 1 tasse d'eau au fond du plat. Cuire et réduire la température à 325oF (160oC). Continuer la cuisson jusqu'à ce que la dinde atteigne une température interne de 160oF (71oC), tout en s'assurant d'arroser la dinde avec le liquide de cuisson toutes les 20 minutes.
9. Lorsque la dinde est prête, la sortir du four et la couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer pendant au moins 20 minutes avant de la trancher. En attendant, mettre de côté les tranches de pommes et la sauce. Filtrer le gras de la sauce et la réduire pendant plusieurs minutes.