



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8 personnes



30 min de préparation



1h30-2h de cuisson

## Dinde fermière farcie au foie gras



**Suggestions:**

Beaune blanc

Châteauneuf du Pa-  
pe blanc

### Ingrédients

1 dinde  
400g de foie gras  
2 cubes de bouillon de volaille  
200g de chair à saucisse  
100g de champignons frais  
1 échalote  
3cl d'Armagnac  
Beurre

### Préparation

**La dinde** : émincez l'échalote et faites-la revenir dans du beurre en y ajoutant les champignons émincés. Laissez cuire pendant cinq minutes tout en remuant, puis retirez du four. Prenez le foie gras et coupez deux escalopes, mettez-les de côté. Incorporez le reste du foie gras dans un robot ménager avec la chair à saucisse, les champignons et l'échalote. Ajoutez le sel, le poivre et mixer.

Prenez la dinde, entaillez la chair au niveau des deux blancs pour décoller la peau. Introduisez entre la chair et la peau, les deux escalopes de foie gras. Fourrez la dinde avec la farce et la coudre. Préchauffez le four à 200°C. Prenez une marmite, remplissez-la d'eau à moitié. Ajoutez les cubes de bouillon de volaille, portez à ébullition puis mettez-y la dinde à pocher pendant trente minutes. Dans un plat, déposez la dinde, ajoutez du sel et du poivre puis enfournez pendant 1h30 à 2h. Arrosez à l'Armagnac.

**La crème** : Prélevez environ deux à trois louches de jus de cuisson, mettez-le dans une casserole et faites-le réduire de moitié à feu vif. Laissez chauffer à feu doux. Incorporez 20cl de crème liquide à l'aide d'un fouet. Coupez 50g de foie gras frais en petit dés. Une fois la crème bien chaude, ajoutez-y les dés de foie gras, toujours au fouet. Laissez cuire trois à cinq minutes, retirez du feu et servez avec la dinde.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Arrosez copieusement et régulièrement votre viande tout au long de la cuisson.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise