



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



Facile



8 personnes



45 min de préparation



2h15 de cuisson

Dinde fermière farcie aux noix



Suggestions:

Bourgogne aligoté

Savennières

Ingrédients

1 dinde fermière
250g de foies de volaille
100g de lard demi-sel
100g de champignons de Paris
100g de riz cuit
100g de cerneaux de noix
(et 15 cerneaux pour la décoration)
300g de noix en poudre
1.2kg de pommes de terre
10 œufs
1dl de Floc de Gascogne
1 bouquet de persil
200g de beurre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
Noix de muscade
Sel, poivre

Préparation

La farce : Coupez le foie de la dinde en petits dés. Hachez le persil, le cœur et le gésier. Faites colorer les lardons, ajoutez les foies de volaille, les champignons hachés puis le persil ciselé. Après trois minutes de cuisson, versez le tout dans une terrine en y ajoutant les cerneaux de noix concassés, le riz cuit, le Floc de Gascogne et deux œufs entiers battus. Mélangez ensuite avec le sel et le poivre.

La dinde : Faites chauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mettez la farce dans la dinde puis recoudre. Beurrez la dinde et mettez-la dans un plat allant au four avec 1dl d'eau chaude au fond. Enfourez pour 2h15 en arrosant régulièrement. Salez en fin de cuisson.

La Garniture : Faites cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau salée. Egouttez-les et passez-les au moulin à légumes. Ajoutez-y 300g de noix en poudre, 8 jaunes d'œufs, 120g de beurre et de la muscade. Salez, poivrez et mélangez. Formez des boules de purée de la grosseur d'un abricot, posez un cerneau de noix sur chacune d'elle et les déposer dans un plat allant au four. Faites dorer cinq minutes au four. Servez dans un plat chaud, farce au centre et sauce à part.



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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise