



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMISERS



DINDE, POMMES ET CIDRE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 belle Dinde
 - ✓ 60 g de beurre
 - ✓ 1 bouteille de cidre brut
 - ✓ 5 cl de vinaigre de cidre
 - ✓ 5 cl de calvados
 - ✓ Sel
 - ✓ Poivre
- Pour la farce :
- ✓ 500 g de chair à saucisse
 - ✓ 2 pommes
 - ✓ 4 échalotes
 - ✓ 1 cuillère à soupe de raisins secs
 - ✓ 4 cl de calvados
 - ✓ 50 g de mie de pain rassis
- Pour la garniture :
- ✓ 20 cl de lait
 - ✓ 12 pommes
 - ✓ 100 g de beurre
 - ✓ 100 g de raisins secs
 - ✓ 10 g de calvados
 - ✓ 30 g de sucre
 - ✓ 30 g de beurre
 - ✓ 1 oeuf
 - ✓ 2 cuillères à soupe de persil haché

• PREPARATION •

1. Pour la farce, trempez les raisins dans le calvados et la mie de pain dans le lait.
2. Coupez le foie et le coeur de la dinde et 2 pommes en dés. Faites revenir à la poêle avec 4 échalotes hachées dans 30g de beurre.
3. Malaxez la chair à saucisse avec la mie de pain, l'oeuf, le persil haché, les raisins et leur jus. Salez. Poivrez. Tassez la farce dans la dinde. Bridez avec de la ficelle.
4. Tartinez la dinde de Beurre. Salez et Poivrez. Faites-la cuire en comptant environ 2h30 au four (th5-200°C), en arrosant au bout d'une heure avec du cidre et en la retournant. Arrosez-la du reste de cidre au bout de 2 heures puis retournez-la.
5. Faites tremper les raisins de la garniture dans le calvados. Faites revenir les pommes émincées dans le beurre. Salez. Poivrez. Ajoutez le sucre, puis les raisins et leur jus. Laissez cuire en mélangeant.
6. Sortez la dinde, entourez la des pommes, et servez la sauce à part.

