

Dinde de Noël (ou de Thanksgiving)



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h

TEMPS DE CUISSON

3 h

TEMPS TOTAL

4 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 dinde entière de 5 ou 6 kg
- 2 ou 3 c.à.s. de rub au choix
- 1 spray d'huile d'olive ou spéciale cuisson
- 500 gr de croutons
- 1 gros oignon haché
- 3 gousses d'ail hachées
- 700 ml de bouillon de poule
- 1 pomme verte
- Une poignée d'herbes persil plat, thym, romarin
- 1 œuf battu
- 1 grosse tasse de céleri en morceaux
- 300 gr de chair à saucisse

INSTRUCTIONS

1. Préparez la farce. Si vous la préparez sur le BBQ, ouvrez la trappe pour une cuisson directe et allumez le BBQ au maximum. Utilisez une poêle en fonte de préférence. Faites chauffer la poêle et versez 2 c.à.s. d'huile d'olive. Ajoutez la chair à saucisse. Lorsque la chair est presque cuite, ajoutez les oignons, le céleri et les pommes en morceaux. Mélangez pendant 2 ou 3 minutes et incorporez l'ail haché à la dernière minute. Coupez le feu. Et laissez refroidir quelques minutes.
2. Ajoutez le bouillon de poule, l'œuf battu, les croûtons et les herbes fraîches. Mélangez le tout. Sortez la dinde du frigo, retirez le cou si il est encore dans la dinde, et épongez-la avec du papier essuie-tout à l'intérieur comme à l'extérieur. Huilez légèrement la dinde avec l'huile en spray et appliquez une très légère couche de sel à frotter. Il faut très peu de sel à frotter parce qu'on veut juste donner une légère coloration à la peau pendant la cuisson. Massez bien les épices sur la peau de la dinde.
3. Diminuez la température du BBQ, trappe fermée, à 300°F (150°C).
4. Farcissez l'intérieur de la dinde avec la farce. N'hésitez pas à presser un peu la farce pour qu'elle remplisse totalement l'intérieur. Liez les pattes de la dinde au-dessus de la farce. Placez enfin la dinde dans le BBQ et fermez le couvercle.

5. Après une heure de cuisson environ, ouvrez le BBQ et vaporisez un peu d'huile en spray sur la dinde. Répétez l'opération toutes les heures jusqu'à ce que la dinde ET la farce atteignent une température à cœur de 165°F (74°C).



MOTS CLÉS

dinde, Noël, thanksgiving