

Dinde farcie et rôtie à la broche



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h

TEMPS DE CUISSON

4 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 dinde de 4-5Kg
- 300 gr de chair à saucisse
- 200 gr de butternut coupé en dés.
- 2 tranches de pain rassis coupées en dés.
- 1 oignon coupé en dés.
- 1 branche de romarin
- 3 feuilles de sauge fraîche
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 peu de rub au choix
- 5 ou 6 châtaignes

Sauce aux oignons pour les pommes de terre et la dinde

- 1 cup de crème épaisse
- 1/2 cup de mayonnaise
- 2 c. à soupe de poudre d'oignon
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- sel/poivre

Carottes glacées

- 500 gr de carottes
- 1/2 cup de jus d'orange frais
- 1/4 cup de miel liquide de qualité
- sel/poivre

INSTRUCTIONS

1. Faites une croix au dos de chaque châtaigne et grillez-les pendant 10 minutes. Laissez refroidir. Ensuite épluchez et hachez grossièrement.
2. Versez de l'huile d'olive dans une poêle et faites sauter le butternut et les oignons 2 ou 3 minutes pour les attendrir. Ajoutez la viande, les herbes et faites cuire une minute ou 2 de plus. Le but n'est pas de tout cuire, mais de précuire pour attendrir les légumes. Ajoutez les châtaignes, salez et poivrez.

3. Remplissez la cavité de la dinde avec la farce, ficelez les ailes et les pattes. Disposez la dinde sur le tournebroche dans le barbecue.
4. Faites cuire la dinde à 180°C, 1 heure par kilo de viande, jusqu'à une température interne de 80°C pour les cuisses et 72°C pour les blancs et la farce.

Carottes glacées

1. Faites fondre le beurre à feu moyen dans une poêle et ajoutez l'huile d'olive. Déposez les carottes dans la poêle et assurez vous qu'elles sont bien huilées de chaque côté.
2. Ajoutez le miel et le jus d'orange. Salez et poivrez. Couvrez la poêle et faites cuire une heure à feu doux.
3. Retirez le couvercle et augmentez la température. Il faut que le jus d'orange réduise pour créer un sirop. Veillez à ce que les carottes ne brûlent pas. Retournez-les régulièrement.

Sauce aux oignons pour les pommes de terre et la dinde

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol et réservez.



MOTS CLÉS

dinde, Noël, rôti, Thanksgiving