

# Filet de dinde à la pomme et au bourbon

Une recette super sympa pour votre prochain repas de Thanksgiving. Un filet de dinde fumé et caramélisé à la pomme et au bourbon.



## TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

## TEMPS DE CUISSON

3 h



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Américaine



## PORTIONS

6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 1 filet de dinde d'environ 1,2 Kg
- 1 cup de sel à frotter au choix
- 200 ml de jus de pomme
- 50 ml de bourbon
- 50 ml de miel liquide ou de sirop d'érable
- 4 pommes
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 1 boîte d'airelles cuisinées
- 100 gr de beurre froid

## INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C.
2. Saupoudrez le rub sur toute la surface de la dinde. Pendant que le filet de dinde cuit, mélangez le jus de pomme, le miel et le bourbon dans une casserole et faites réduire à feu doux. Pelez et coupez les pommes en quartiers, et mettez les dans un plat au four, à 130°C, avec 100gr de beurre en petits morceaux, le sel, la muscade, le sucre de canne et 4 ou 5 c.à.s. d'airelles. La cuisson des pommes dure
3. environ 30 minutes.
4. Lorsque le BBQ est à température, placez le filet de dinde sur la grille dans la zone "froide" du BBQ. Ajoutez une poignée de copeaux de bois ou un bloc de bois et fermez le couvercle pour 1 heure environ.
5. Ouvrez le couvercle du BBQ et, à l'aide d'un pinceau, caramélisez le filet de dinde toutes les 10 minutes avec la réduction de jus de pomme au bourbon. Refermez le couvercle à chaque fois. Avec un thermomètre instantané, vérifiez la température à coeur de la dinde. Une fois 74°C atteints, vous pouvez servir.



## MOTS CLÉS

bourbon, dinde, Jack Daniel's

