

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Dinde de Bresse Farcie aux Marrons -

Ingrédients :

- 1 DINDE de BRESSE (4 Kg)
- 1 Kg de marrons
- le foie de la DINDE de BRESSE
- 100 Gr de noix pâtissière de veau
- 100 Gr de lard de poitrine frais
- 2 tranches épaisses de mie de pain trempées dans du lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de Porto
- 1 grosse cuillère à café de Cognac
- 70 Gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel et poivre

Préparer les marrons à l'aide d'un couteau bien tranchant, faire une incision assez large dans l'écorce de chaque marron, puis mettre dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition sur feu moyen. Laisser bouillir 1 mn. Ne pas égoutter les marrons, mais les sortir au fur et à mesure que vous les épluchez. Mettre les marrons épluchés dans une casserole, les cuire doucement pendant 30 mn.

Hacher le lard très finement. Laver le foie à l'eau froide, enlever toutes parties verdâtres, puis couper en dés. Faire revenir doucement à la poêle dans 20 Gr de beurre, puis écraser à la fourchette.

Mettre tous les ingrédients dans une terrine : marrons cuits, foie, lard et veau haché, mie de pain trempée dans le lait, 2 jaunes d'œufs, 1 cuillère de Porto, 1 cuillère de Cognac, 2 cuillères de crème fraîche, sel et poivre. Mélanger bien à l'aide d'une fourchette.

Flamber et préparer la DINDE de BRESSE, la farcir avec le mélange que l'on vient de préparer puis la placer dans un papier d'aluminium, la saler et la poivrer extérieurement avant de fermer l'aluminium. Mettre le tout dans un plat allant au four.

Faire cuire à four chaud (7/8 – 20 mn par livre). Au bout de 2 H de cuisson, enlever le papier d'aluminium, remettre au four pour terminer la cuisson et faire dorer.

A la fin de la cuisson, laisser la DINDE de BRESSE se détendre à l'entrée du four chaud.

Confectionner le jus de la DINDE de BRESSE avec un petit verre d'eau chaude, en grattant le fond du plat pour détacher les résidus de cuisson. Faire bouillir en battant à la fourchette. Mettre en saucière et tenir au chaud.

Découper la DINDE de BRESSE. Mettre la farce au milieu du plat de service avec les morceaux de DINDE de BRESSE autour. Servir très chaud.

Le sommelier vous conseille : un BORDEAUX (CHATEAU-MARGAUX)
