

## *- Dinde de Bresse aux pruneaux*

### *Ingrédients :*

- ✓ *1 dinde de Bresse de 4kg*
- ✓ *24 pruneaux*
- ✓ *10 oignons grelots*
- ✓ *100 gr. de beurre*
- ✓ *2 cuillères à café de sucre en poudre*
- ✓ *1 petit verre d'eau chaude*
- ✓ *Du sel et du poivre*

### *Préparation :*

*Faire tremper les pruneaux pendant 2h dans l'eau tiède pour qu'ils gonflent convenablement.*

*Préparer la Dinde de Bresse.*

*Mettre les pruneaux à l'intérieur, le sel et le poivre.*

*Coudre avec un fil et une grosse aiguille.*

*Placer la Dinde de Bresse dans un papier d'aluminium en ayant soin de la saler et de la poivrer également sur le dessus.*

*Mettre à cuire au four (sur 7/8 20 minutes par livre).*

*Eplucher les oignons grelots, les faire glacer dans une petite casserole avec le sucre, le beurre et juste couverts d'eau.*

*Ils sont prêts quand l'eau est évaporée (ils doivent être brillants et dorés).*

*Après 2h de cuisson, ôter le papier d'aluminium pour faire dorer la Dinde.*

*Remettre au four pour terminer la cuisson.*

*En fin de cuisson, laisser la dinde de Bresse se détendre à l'entrée du four chaud.*

*Confectionner le jus de dinde de Bresse avec le petit verre d'eau chaude en grattant le fond du plat pour détacher les résidus de cuisson.*

*Incliner ensuite le plat au-dessus du feu, laisser bouillir et prendre une consistance sirupeuse, puis incorporer le beurre au jus, en battant avec une fourchette.*

*Verser en saucière, tenir au chaud.*

*Découper la dinde, récupérer les pruneaux, les dresser au centre du plat et la mélanger avec les oignons glacés.*

*Disposer les morceaux de dinde de Bresse autour des pruneaux.*

*Servir très chaud avec des petites crêpes de maïs.*

---