

# *Dinde de Bresse farcie aux marrons, aux pommes et aux épices*



**Nombre de personnes :** 6-8 personnes

**Temps de préparation :** 1 heure

**Temps de cuisson :** 3 heures

**Ingrédients :**

- 1 dinde de Bresse de 4 kg

**Marinade :**

- 3 gousses d'ail
- 1 citron non traité
- 1 dl d'huile d'olive
- 3 cc de paprika
- 1/2 cc de poivre noir
- 3 cc de cannelle
- 1 cc de sel

**Farce :**

- 12 pruneaux secs
- 50 g de raisins sec
- 1 dl de jus de pomme
- 2 cs d'huile d'olives
- 200 g de marrons cuits
- 3 petites pommes (idéalement des Boscop)
- 100 g de cerneaux de noix
- 2 cc de cannelle
- 1 cc de gingembre
- 2 œufs
- 5 dl de vin blanc

**La veille :**

Dans un grand saladier, pressez l'ail et râper le zeste de citron. Ajoutez les autres ingrédients de la marinade et mélangez. Lavez la dinde sous l'eau courante et épongez-la avec du papier ménage. Enduire entièrement la dinde de marinade avec un pinceau et couvrir. Laissez macérer toute la nuit.

Coupez les pruneaux secs en petits morceaux et mettre dans un bol avec les raisins. Arrosez avec le jus de pomme ou du whisky.

**Le jour même :**

Avec le mixer, hachez très grossièrement les marrons et les noix. Pelez les pommes, retirez le cœur et couper en 2 et ensuite en larges lamelles et en cubes. Dans un grand saladier, mélangez les noix, les marrons, les pommes et les fruits secs macérés.

Ajoutez le gingembre et les épices de la farce. Battre en omelette les 2 œufs entiers et assaisonner. Ajoutez à la farce. Farcir la dinde et coudre les extrémités. Mettre la dinde farcie sur un plat et rôtir à four chaud à 180° pendant 30 minutes. Déglacez avec 1 dl de vin blanc.

Baissez la température à 160° et placer une feuille aluminium dessus la dinde. N'oubliez pas d'arroser régulièrement avec le reste du vin blanc en l'ajoutant en cours de cuisson. Cuire la dinde pendant environ 3 heures.

**REMARQUE :** Le temps de cuisson peut varier selon le poids de la dinde.