

Dinde 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 3,5 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 olive

200 g de marrons cuit

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 de Thanksgiving :

Dans un grand saladier, pressez l'ail et râpez 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 mettez 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 coupez 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 placez 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. Le temps de cuisson peut varier selon le poids de la dinde.