

LA DINDE RÔTIE

Portions : 10 ou 12

Cuisson : 5 heures

Ingrédients :

1 dinde 10 à 15 lb (4 à 7 kgs)
3 c. à table de beurre
1 oignon haché finement
1 lb de porc maigre haché
abattis
1 tasse de bouillon
Sel, poivre
Thym
Feuille de laurier
Marjolaine
½ tasse de céleri en dés
1 ½ tasse de riz cuit
1 tasse de chapelure de biscuits
½ tasse de noix de Grenoble
1/3 de tasse de beurre
2 cu. à table de moutarde sèche
¼ de tasse de farine
2 oeufs

Préparation :

Parez la dinde, lavez-la, épongez-la parfaitement.

Préparez « la meilleure farce au monde » :

Chauffez le beurre.

Faites revenir les oignons hachés finement.

Ajoutez le porc, les abattis; laissez saisir quelques minutes; ajoutez le bouillon, salez, poivrez.

Ajoutez le thym, la feuille de laurier et la marjolaine.

Faites cuire ½ heure.

Ajoutez le céleri, le riz, la chapelure de biscuits soda et les noix.
Mêlez bien et liez avec les œufs légèrement battus.
Vérifiez l'assaisonnement.
Laissez
refroidir.

Préparation de la dinde:

Salez, poivrez la dinde à l'intérieur.
Farcissez-la, cousez-la, bridez-la.
Placez la dinde sur la grille beurrée de la lèchefrite.
Badigeonnez la dinde avec le mélange de beurre, moutarde, farine.
Saupoudrez le fond de la lèchefrite de farine.
Placez au four à 325°F, 5 heures pour une dinde de 15 à 20 lb (6.8 à 9.1 kg).
Arrosez souvent durant la dernière heure de la cuisson.

