



Four vapeur Steamify® avec sonde de cuisson



Idée de recette
pour Noël

La dinde
de Noël et
sa garniture

La dinde de Noël et sa garniture



Préparation : 40 min.



Cuisson : 60 min.



190°C

Niveau : ★★☆☆☆

Ingrédients

- ▶ 1 Dinde fermière prête à cuire de 2 kg
- ▶ 1,5 kg de châtaignes fraîches
- ▶ 300 d'oignons grelot blanc
- ▶ 2 cuillerées à soupe de miel
- ▶ 10 cl de Cognac (facultatif)
- ▶ 10 cl de sirop d'érable
- ▶ 100 gr d'échalotes
- ▶ Fleur de sel
- ▶ Persil plat
- ▶ 3 branches de thym frais
- ▶ Poitrine fumée taillée en gros lardons
- ▶ 10 à 15 feuilles de sauge fraîche
- ▶ 1 botte de ciboulette
- ▶ 50 gr d'ail
- ▶ 100 gr de beurre
- ▶ 15 cl de vin blanc sec
- ▶ 1 c à soupe de vinaigre de cidre
- ▶ Piment d'Espelette
- ▶ 1 branche de romarin
- ▶ 100 gr de cerneaux de noix
- ▶ Poivre du moulin

Préparation pour 4 personnes

1 La préparation de la dinde et de sa marinade.

- ▶ Dans une casserole, mettre le beurre, le sirop d'érable, les échalotes ciselé, l'ail dégermé, la sauge, le miel, le Cognac, le vin blanc, le vinaigre.
- ▶ Mixer à l'aide d'un mixer plongeur, monter le tout à ébullition et maintenir à feu doux 5 minutes, laisser refroidir 30 minutes.
- ▶ Farcir d'herbes la dinde : les branches de sauge, de romarin de thym, et poser la volaille dans une plaque à rôtir.
- ▶ Verser la marinade sur toute la dinde et la badigeonner à l'aide d'un pinceau.

2 La cuisson de la dinde

- ▶ Préchauffer le four : Choix fonction Steamify® recette de poulet rôti, température à 190°C, (automatique à 25% de vapeur).
- ▶ Brancher la sonde et la piquer dans le cœur de la cuisse de la dinde. Modifier la température à cœur à 43°C en cliquant sur celle-ci.

3 La garniture

- ▶ Ajouter les petits oignons grelot épluchés, les marrons mondés, et les lardons dans le plat autour de la dinde et fermer le four.
- ▶ Pendant la cuisson de la dinde, arroser régulièrement de son jus de cuisson la dinde à l'aide d'une cuillère.
- ▶ Retirer le mélange oignons, marrons et lardons après 20 minutes.

4 La finalisation de la cuisson de la dinde

Lorsque la température de cuisson de la dinde à cœur est atteinte, le four sonne et l'inscrit sur l'écran, retirer la sonde de la cuisse de la dinde et le retirer la plaque du four.

Pour que la volaille soit très juteuse, l'envelopper dans 2 grandes feuilles de papier sulfurisé, comme un gros paquet cadeau, bien serré.

5 Bon appétit !

Juste avant de le servir, préchauffer le four à 190°C en ventilé et fonction grill, puis développer la dinde et la remettre au four avec sa garniture autour.

Continuer en arrosant bien de son jus de cuisson.

Au moment de servir, retirer la volaille du four, présenter-la entière, ensuite la découper.

Parsemer les herbes hachées sur la garniture : ciboulette ciselée et persil ciselé.



Tous les produits
sont recyclés.
Avec nous,
c'est mieux.