

Dinde¹

La Volaille Française, une valeur sûre

© Ilan Waiche

> La dinde au pot

Pour 8 personnes

- 1 dinde de 1,6 à 1,8 kg avec ses abattis
- 1 dinde de 3 kg ou 3 cuisses de dinde ses abattis : cou, pattes, gésier
- 1 pied de veau, coupé en 2 par le boucher
- 1 os de bœuf
- 3 litres d'eau froide
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 2 poireaux (le vert seulement)
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 3 gousses d'ail en chemise légèrement écrasées
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 citron
- 2 cuillères à café de sel fin
- 10 tours de moulin à poivre

Pour garder à la dinde sa belle couleur blanche, frottez la chair avec 1 citron coupé en 2.

Rien n'interdit de fourrer l'intérieur de la dinde d'1 gros bouquet d'estragon frais.

La veille, salez, poivrez, emballez la dinde dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, placez dans un faitout la dinde, les abattis, le pied de veau et l'os de bœuf ; recouvrez d'eau froide.

Le bouillon va réduire et se concentrer, inutile donc de le charger en sel, préférez rectifier l'assaisonnement peu avant le service.

Portez à ébullition ; après 5 min, versez 1 demi-verre d'eau froide pour faire remonter les impuretés ; écumez.

Ajoutez les légumes épluchés, lavés, coupés en 4, le bouquet garni, l'oignon clouté, l'ail.

À la reprise de l'ébullition, couvrez à moitié ; laissez bouillotter à feu doux durant 2 h30, en écumant toutes les 30 min.

Retirez la dinde ; égouttez ; laissez refroidir.

Emballez-la dans un film alimentaire ou un papier d'aluminium ; réservez au réfrigérateur.

Filtrez le bouillon à travers un chinois ou une passoire fine.

Temps de cuisson 1^{er} jour : 2h30
Temps de cuisson 2^{ème} jour : 35 min



Recettes, conseils, astuces sur
www.volaille-francaise.fr



Dinde²

> Truc

Refroidissez rapidement le bouillon pour éviter qu'il ne devienne aigre. Pour cela, versez-le tiède dans un récipient placé dans un bain d'eau froide additionnée de glaçons ; remuez de temps en temps ; couvrez ; mettez au réfrigérateur. Il va se former en surface une pellicule de graisse ; prélevez-la délicatement ; réservez pour des usages ultérieurs : cuisiner des légumes, dorer une volaille, faire sauter des pommes de terre, poêler un poisson... Le pied de veau se mange avec une vinaigrette, avec oignons ou échalotes hachés.

Pour 4 personnes / Le jour suivant :

- 1 litre de bouillon dégraissé
- 8 carottes
- 8 navets
- 8 blancs de poireaux
- 3 branches de céleri

Pelez et lavez les carottes et les navets ; coupez-les en 4.

Ôtez les fibres des branches de céleri ; coupez-les en tronçons de 6 à 7 cm.

Épluchez les poireaux ; fendez-les aux deux tiers ; lavez-les ; ficelez-les en une seule botte.

Portez le bouillon dégraissé à ébullition ; ajoutez les carottes et les navets.

Après 15 min, plongez la botte de poireaux et le céleri en branche ; poursuivez la cuisson encore 20 min.

Découpez la dinde en morceaux – cuisses, suprêmes et filets.

Egouttez soigneusement les légumes.

Servez la dinde froide, les légumes tièdes avec une sauce gribiche.

> Sauce gribiche

Pour 8 personnes

- 5 œufs
- 3 cuillères à café de moutarde
- 1 bouteille d'huile d'arachide
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe de fines herbes hachées
- 2 cuillères à café de sel fin
- 5 ou 6 tours de moulin à poivre

Faites cuire dur 4 œufs ; égalez-les sous l'eau fraîche ; séparez les jaunes des blancs. Dans un saladier posé sur un torchon replié, pour assurer sa stabilité, écrasez finement les jaunes des œufs durs.

Ajoutez le jaune du dernier œuf cru ; mélangez intimement ; versez l'huile lentement pour monter la sauce comme pour une gribiche.

Complétez avec la moutarde, le sel, le poivre, les cornichons, les câpres, les fines herbes hachées et, au dernier moment, le blanc des œufs cuits coupés en petits dés.

La Volaille Française,
une valeur sûre



© Ilan Waiche



Recettes, conseils, astuces sur
www.volaille-francaise.fr