



Dinde farcie, pochée

POUR 6 PERSONNES

Temps de cuisson : 2h15

VOTRE MARCHÉ

- 1 dinde de 2,5 à 3 kg
- sel, poivre
- 3 litres de bouillon de volaille froid (trouver dans le commerce) : tout fait ou en cubes
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile

La cuisson d'une dinde rôtie demande du savoir-faire pour maîtriser la cuisson en temps et en température. Le principe du pochage permet une cuisson uniforme, intérieur et extérieur puisque le bouillon peut s'introduire à l'intérieur de la volaille. Ce système évite les volailles sèches, sans moelleux ni tendreté.

LA VEILLE

- Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de la volaille ; emballez dans un torchon ou un film alimentaire ; réservez au réfrigérateur ; sortez à température ambiante 2h00 avant de cuire.

LE JOUR DU SERVICE

- Déposez la volaille dans un faitout ; recouvrez d'environ 3 litres de bouillon de volaille froid.
- Portez à ébullition ; maintenez à petits bouillons pendant 1h15.
- Égouttez.
- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
- Faites fondre le beurre dans l'huile.
- Posez la volaille sur la lèchefrite ; badigeonnez avec le beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine ; installez la volaille sur le côté.
- Enfouissez pour 1 h en prenant soin de retourner et d'arroser toutes les 15 min. Inutile de détacher les cuisses pour prolonger leur cuisson séparément, la volaille a été pochée, le bouillon porté à ébullition a pénétré les chairs et les a cuites.
- Découpez la volaille.
- Éliminez le gras de la lèchefrite, décollez les sucs avec 1 demi-verre d'eau ; portez à ébullition ; laissez réduire ; filtrez.
- Ajoutez au jus chaud (voir recette ci-après) préparé préalablement, servez dans une saucière.



© Rina Nurra / Virginie Martin - Volaille Française

NOTA :

Au lieu de farcir la volaille en introduisant la farce par l'ouverture du cou ou du croupion, il est plus simple de cuire la farce dans un moule et de la réchauffer au dernier moment ; découpée en tranches régulières, la farce est plus présentable.



Dinde farcie, pochée

POUR LA FARCE

- 200 g de noix de veau
- 200 g de poitrine de porc fraîche
- 200 g de gorge de porc fraîche
- 6 œufs
- 2 cuillères à soupe d'herbes hachées (persil, estragon, ciboulette...)
- 100 g de raisins secs
- 2 gousses d'ail
- 5 échalotes
- 300 g de pain rassis
- 1 grand verre de lait
- 1 pomme Granny Smith
- 2 cuillères à soupe de beurre (30 g)
- 2 cuillères à café de sel fin
- 10 tours de moulin à poivre

PRÉPARATION

- Hachez les viandes grille moyenne (ou faites hacher par votre boucher).
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Trempez le pain dans le lait chaud.
- Épluchez et hachez finement les échalotes et l'ail.
- Pelez la pomme, coupez-la en dés.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre puis le hachis d'ail et d'échalotes.
- Ajoutez la pomme ; laissez dorer ; réservez.
- Coupez le foie de la volaille en petits dés.
- Dans un saladier, mélangez les viandes hachées, le hachis d'ail et d'échalotes, la pomme, les herbes, les raisins secs, le pain trempé, les œufs entiers, le foie ; salez, poivrez ; malaxez bien.
- Remplissez de cette farce un moule à cake préalablement beurré - sauf s'il est antiadhésif ; couvrez d'une feuille de papier d'aluminium ; faites cuire 45 min au bain-marie, au four ou sur le feu.
- Laissez refroidir à température ambiante ; couvrez d'un film alimentaire ; réservez au réfrigérateur.

POUR LE JUS

- Les abats de la volaille (300 à 400 g suffisent)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de beurre (15 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates délayé dans 1 litre d'eau

PRÉPARATION

- Découpez les abats - cou, gésier, pattes, ailerons - en morceaux.
- Épluchez la carotte et l'oignon, coupez-les en dés.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et le beurre ; ajoutez les abats ; laissez dorer en remuant avec une cuillère en bois.
- Complétez avec les légumes et le sucre ; faites suer à couvert 5 min.
- Ajoutez l'eau tomatée et le bouquet garni ; portez à ébullition pour 30 min à découvert.
- Ajoutez 1 demi-verre d'eau froide ; prolongez la cuisson en écumant, jusqu'à obtenir environ 50 cl de jus.
- Filtrez à travers un chinois ou une passoire fine ; assaisonnez à votre goût.

VARIANTE :

Remplacez les raisins et la pomme par 250 g de marrons cuits, ou 30 pruneaux dénoyautés trempés dans 1 litre de thé bien fort puis égouttés.

ASTUCE :

Vous pouvez acheter les abats séparément au rayon boucherie de votre grande surface ou chez votre boucher. Vous n'êtes pas obligé d'utiliser des abats de dinde. Vous pouvez, par exemple, utiliser des abats de poulet.

