



★ Dans la pure tradition

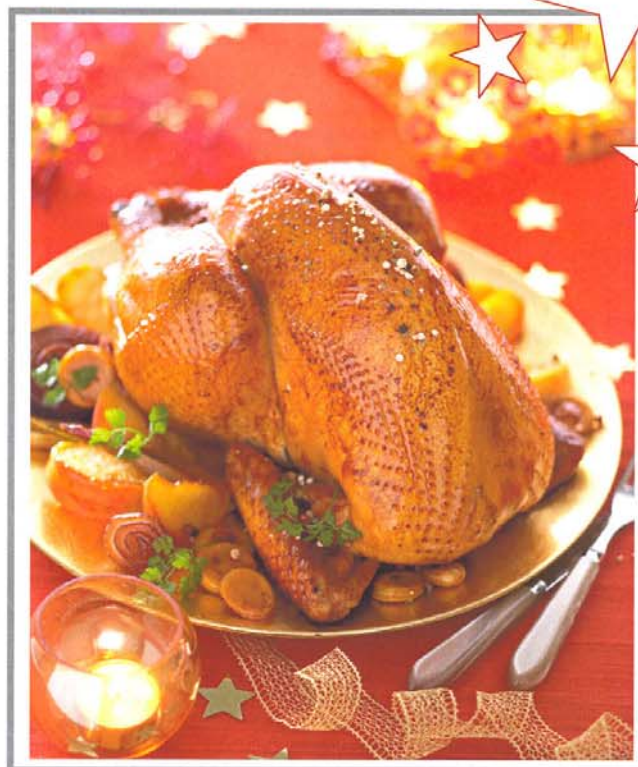
## Dinde de la Mère Noël

Pour 6-8 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 2h

### Ingrédients

1 dinde Volaille Française prête à cuire  
(3 kg environ)  
100 g de foies de volaille  
3 boudins blancs  
2 pommes  
2 oignons  
2 échalotes  
2 tranches de pain de mie  
20 cl de lait  
2 œufs  
2 cuillerées à soupe de cognac  
40 g de beurre  
2 cuillerées à soupe d'huile  
1 tablette de bouillon de volaille  
2 brins de persil plat  
1 pincée de 4 épices  
Sel, poivre.

© Volaille Française



- Préparez la farce :
  - ✓ Pelez, hachez finement les oignons et les échalotes. Émiettez le pain, mettez-le à tremper dans le lait. Ôtez la peau des boudins. Coupez-les en rondelles.
  - ✓ Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle. Faites revenir sans colorer les oignons et les échalotes. Égouttez. Réservez. Dans la même poêle, saisissez les rondelles de boudin. Égouttez. Réservez.
  - ✓ Épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux.
  - ✓ Égouttez le pain et ajoutez les oignons, les échalotes, les pommes, les rondelles de boudin, les œufs, le cognac, les quatre-épices. Salez, poivrez. Mélangez. Farcissez la dinde. Recousez l'ouverture avec de la ficelle alimentaire.
- Placez la volaille dans un plat allant au four. Badigeonnez-la d'huile et du reste de beurre. Faites cuire 30 min à four préchauffé th6 (180°). Versez dans le fond du plat le bouillon de volaille dilué dans 25 cl d'eau. Poursuivez la cuisson 1h30 en arrosant régulièrement la dinde avec son jus. En fin de cuisson, recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium pour préserver le moelleux de la chair et laissez-la au chaud en attendant de servir.
- Pour un bel effet, apportez la dinde entière dressée sur un plat, accompagnée d'une poêlée de champignons sauvages et d'un mélange de quartiers de pommes, de tranches de boudins blancs et d'oignons dorés dans une noix de beurre.

Recettes, conseils, astuces sur [www.volaille-francaise.fr](http://www.volaille-francaise.fr)