



DINDE EN DEUX CUISSONS

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 Dinde sélection Maison Vessière
- Beurre
- Sel, Poivre
- 500 gr de farce de Noël

Vins rouge sélection Maison Vessière :

Saint Joseph Rouge, Chapoutier
La Rosine, Stéphane Ogier
Lalande de Pomerol, Emeric Petit

Vins blancs sélection Maison Vessière :

Saint Joseph Blanc, Chapoutier
Condrieu, Bonnefond

Accompagnements à retrouver sur notre carte :

Purée de pommes de terre
Gratin dauphinois nature ou aux cèpes.
Marrons au jus.
Gratin de cardons

NOS CONSEILS

Sortir la dinde 1h30 à 2h à l'avance du réfrigérateur pour assurer une cuisson optimale.

ÉTAPE 1 : Préparer une casserole de bouillon de volaille. Ajouter une carotte, une branche de céleri et un blanc de poireau. Mettre la volaille au bouillon et poursuivre la cuisson pendant une heure à partir du frémissement. À l'issue de cette première phase, retirer la dinde de cette décoction.

ÉTAPE 2 : Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Beurrer généreusement votre volaille, saler et poivrer. Enfourner pendant 60 minutes. Arroser régulièrement avec le bouillon issu de la première cuisson. Éteindre le four et laisser reposer pendant 15 minutes (porte entrouverte) en la couvrant d'une feuille d'aluminium, de manière à laisser figer les sucs de viande dans les muscles. Découper votre volaille en prenant soin de lever les cuisses puis les filets : couper les cuisses en deux et les suprêmes en 3 (nous vous conseillons de servir les pilons avec les pointes des filets), puis napper du jus de cuisson préalablement réduit. N'oubliez pas de compléter vos assiettes avec la farce de Noël qui a nourri votre volaille durant toute la cuisson.



La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

