

## La dinde et Noël appartiennent ensemble

### Dinde rôtie farci

On ouvre avec prudence le papier d'aluminium. La dinde doit être entièrement couverte avec du beurre et assaisonner avec du poivre et sel. Il y a une bande de bacon sur la dinde pour que la viande reste bien juteuse pendant la cuisson. Refermer ensuite le papier d'aluminium, mais pas trop serré pour que la volaille puisse respirer.

Laisser aussi un peu d'espace en haut afin que la dinde reste bien tendre pendant la cuisson sans besoin d'arroser. Placer la dinde dans un four préchauffé à 200°C pendant 45 minutes. Baisser ensuite la température jusqu'à 175°C en laissant la dinde cuire encore pendant environ 3 heures (ceci dépend du poids de la dinde)

Enlever en haut le papier d'aluminium et la bande de bacon. Mettez le four à nouveau à 200°C en arrosant jusqu'à la dinde soit dorée et croustillante. La volaille est cuite lorsque le jus qui coule en dehors - après avoir piqué dedans - est bien clair (le jus ne peut plus être d'une couleur rosée)

Placer la dinde dans un endroit chaud pendant 30 minutes pour le faire reposer avant de le couper.

### Pour la sauce

Enlever la graisse du plat. Verser y un peu d'eau dedans et avec un fouet nous détachons les saveurs du fond. Ensuite verser la sauce dans la passoire.

Ajouter le pot de fond de volaille (qui est livré avec la dinde) dans la sauce. Ceci peut éventuellement être légèrement lié et épicé. Pour finir vous pouvez y ajouter un peu de crème.

Server la sauce à part.

La dinde peut être servie avec une garniture de légumes de choux glacés, des petits pois, des carottes et des haricots verts. Ceci peut aussi être servie avec des crudités (de la salade, chicon) et avec des croquettes ou des pommes de terre cuites.

Bon appétit !