



6 personnes



30 min



150 min

Dinde farcie aux marrons

Videz la dinde.

Farce : faites tremper le pain de mie dans la crème. Hachez grossièrement les abats mélangés à la viande hachée.

Poêlez les échalotes et le persil dans un peu de beurre. Versez dessus le Cognac. Cassez l'oeuf et versez le mélange poêlé en fouettant. Ajoutez 5 à 6 marrons et la viande et mélangez le tout. Farcissez la dinde et bridez-la bien avec de la ficelle de cuisine.

Enduisez-la totalement de beurre puis de sel, en massant. Beurrez le plat et enfournez la dinde 30 minutes à 120°C (thermostat 4) avec le reste des marrons pour votre plat.

Au bout de 30 minutes, montez le four à 220°C (thermostat 7) pendant une heure. Sortez le plat du four et retournez la dinde doucement. Laissez cuire la dinde encore une heure.

Arrosez régulièrement de jus de cuisson.

- 1 dinde de 3 kg
- 1 kg de marrons en bocal
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- farce
- 2 tranches de pain de mie
- 300 g de crème fraîche
- 100 g de viande de boeuf hachée
- 100 g de viande de veau hachée
- 1 poignée de persil
- 2 échalotes hachées
- 1 oeuf
- 80 g de Cognac