Dinde farcie aux marrons

6 personnes

30 min

150 min

1 dinde de 3 kg
1 kg de marrons en bocaux
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

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.