



## Dinde de Thanksgiving

### Ingrédients

- 1 dinde de 4kg
- 50g de pain rassis
- 10cl de lait
- 1 oignon
- 1 pomme
- 1 poireau
- 1 carotte
- 80g de céleri-rave
- 150g de viande hachée de porc
- 8 tranches de lard
- 1 œuf
- 50g de beurre
- Aromates : persil, laurier, thym, ail
- 2càs de raisins secs
- 30g d'amandes hachées
- 100g de maïs
- 80g de fond de volaille
- Sel
- Poivre
- Origan
- Paprika

### Préparation :

- Avant la cuisson, faire tremper la dinde dans l'eau salée pendant 6h.
- Faire tremper le pain dans le lait chaud.
- Eplucher les légumes et les couper en dés.  
Faire revenir la moitié du lard dans une poêle chaude et y ajouter les légumes.
- Saisir pendant quelques minutes, assaisonner et réserver.
- Egoutter le pain avec les mains pour retirer l'excédent de lait et disposer dans un saladier avec la viande hachée et les légumes. Ajouter l'œuf, les fruits secs, le maïs, les épices et les aromates.
- Pétrir le tout.
- Préchauffer le four à 150°
- Assaisonner l'intérieur et l'extérieur de la dinde, fourrer avec la farce et brider.
- Mettre la dinde sur le dos dans un plat et recouvrir le ventre du reste de lard.
- Arroser la dinde avec la moitié du fonds de volaille. Recouvrir d'un papier aluminium et enfourner pendant 5h (ajuster selon la taille de la dinde).
- Au bout d'1h, arroser la dinde avec le reste du fonds, et arroser régulièrement tout au long de la cuisson.
- Retirer la feuille de papier aluminium pour la dernière heure de cuisson
- Sortir la dinde du plat et la maintenir chaude dans le four.
- Pour découper la dinde : commencer par détacher les cuisses. Puis planter le couteau verticalement dans le blanc jusqu'à l'os, puis horizontalement. Détacher le blanc et le détailler en tranches.

### POUR LES GARNITURES :

- Eplucher 800g potiron, le couper en gros cubes et le cuire dans de l'eau salée.
- Egoutter et passer au presse-purée. Travailler à feu doux la pulpe avec 50g de beurre.
- Réchauffer des épis de maïs dans de l'eau salée et les faire revenir à la poêle dans du beurre.
- Les légumes de la farce peuvent également servir d'accompagnement. Prévoir le double et les préparer en julienne.

### POUR LA SAUCE :

- Ajouter 1 ou 2 verres d'eau au jus de cuisson et déglacer le plat.
- Les amateurs pourront y ajouter de 150g de marmelade de canneberges. Faire réduire légèrement et rectifier l'assaisonnement.