

Dinde farcie aux deux boudins



Plat **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 1 h

Repos : 1 h

Cuisson : 2 h

La dinde de Noël est un plat préparé pour le réveillon de Noël. Constitué d'une dinde farcie, c'est le plat par excellence dans de nombreux pays au monde à cette occasion.

Ingrédients

- 1 dinde
- 3 boudins blancs
- 3 boudins noirs
- 300 g de pruneaux dénoyautés
- persil
- 500 g de pommes fruits
- 500 g de pommes de terre
- 2 tranches de pain de mie
- 10 cl de lait
- 3 oeufs
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 30 g de beurre mou
- 5 cl de noilly prat
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade
- sel, poivre

Préparation

- 1 Arrosez les pruneaux avec le Noilly Prat et laissez-les macérer 1 heure puis égouttez-les et hachez-les. Émiettez le pain de mie dans le lait.
- 2 Faites pocher les boudins dans de l'eau à peine frémissante pendant 5 minutes. Retirez-en les boyaux et coupez la chair en petits morceaux.
- 3 Dans un saladier, mélangez la moitié des pruneaux (gardez précieusement le reste des pruneaux et le Noilly Prat), les petits morceaux de boudin, un oeuf battu, 2 cuillères à soupe de crème, la mie de pain essorée, la cannelle, la muscade. Salez et poivrez.
- 4 Salez et poivrez l'intérieur de la dinde. Remplissez-la de la farce. Puis recousez l'ouverture. Enduisez votre dinde de beurre et placez-la dans un plat allant au four. Versez deux verres d'eau autour de la dinde.
- 5 Fermez le plat et glissez-le dans le four à 200° pendant 2 heures. N'oubliez pas de l'arroser régulièrement de son propre jus.
- 6 Astuce: En fin de cuisson, laissez la dinde reposer sous du papier d'aluminium pendant 20 minutes à l'entrée du four éteint.
- 7 Pendant que la dinde cuit tranquillement pelez, évidez, lavez et râpez 400g de pommes fruits et toutes les pommes de terre. Mélangez ces deux pommes dans un saladier.
- 8 Battez les deux oeufs restant et ajoutez-les dans le saladier. Ajoutez, également, le reste de la crème. Salez et poivrez.
- 9 Ajoutez une pincée de muscade. Mélangez soigneusement le tout.
- 10 Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire les pommes râpées à la manière de petites galettes. Laissez-les cuire 5 à 10 minutes sur chaque face et égouttez-les sur du papier absorbant.
- 11 Il vous reste quelques pommes fruits.... Émincez-les et arrosez-les de jus de citron et réservez-les.
- 12 Prenez le jus de cuisson de la dinde. Ajoutez-y les pruneaux restants et coupés en petits morceaux. Ajoutez-y aussi le Noilly Prat qui a servi à la macération.
- 13 Coupez la dinde en morceaux. Présentez-la sur un plat de service. Ajoutez-y la farce. Puis décorez votre plat des galettes ainsi que des pommes crues citronnées. Saupoudrez de persil haché. N'oubliez pas de servir le jus en saucière. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

