



*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# *Ferme du Parc*

## *Idee recette*

### *Dinde aux boudins et aux pommes*

#### **Ingrédients**

1 dinde  
30 petits boudins blancs  
30 petits boudins noirs  
3 pommes golden ou reinette  
1 grosse carotte  
1 gros oignon  
Ailerons de dinde (pour le jus)  
80g de beurre  
½ l de bouillon de volaille  
4 cuillères à soupe d'huile  
Sel  
Poivre

Préchauffez le four th.8 (240°C). Salez et poivrez la dinde à l'intérieur et à l'extérieur, huilez-la et beurrez-la légèrement. Mettez-la sur une cuisse dans un plat à rôtir ou sur la plaque du four et faites-la cuire ainsi pendant 20 mn.

Retournez la dinde sur l'autre cuisse et 20 mn après, mettez-la sur le dos. Au bout de 15 mn, ajoutez les ailerons concassés et 20 mn après la carotte et l'oignon coupés en petits morceaux. Laissez cuire encore 15 mn. Pendant toute la cuisson, arrosez souvent la dinde en ajoutant 40g de beurre et préparez la garniture.

Epluchez les pommes, coupez-les en deux, et chaque moitié en 4 morceaux. Dans une poêle, faites fondre 30g de beurre et mettez-y les morceaux de pommes. Faites-les cuire et colorer de chaque côté.

Dans une autre poêle, faites chauffer 2 cuillères d'huile et faites-y sauter les boudins blancs. Dès qu'ils sont bien chauds et colorés, recommencez la même opération avec les boudins noirs.

Lorsque la dinde est cuite, retirez-la et réservez-la au chaud. Dégraissez le plat, mouillez la garniture avec le bouillon de volaille, et laissez cuire à petits frémissements sur le feu 20 mn. Passez au chinois et versez le jus en saucière.

Sur le plat de service, dressez la dinde et disposez autour des boudins et les quartiers de pommes.