



FERME DU PARC  
72 350 ST DENIS D'ORQUES  
TEL : 02.43.88.21.31

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



# *Ferme du Parc*

## *Idée recette*

### *Dinde en papillote*

#### Ingrédients

1 dinde  
150g de mie de pain -  
5 cl de lait  
1 verre de madère  
1 dl de vin blanc  
400g de chair à saucisse fine  
150g de beurre  
3 cuillères à soupe de crème  
fraîche  
1 truffe  
1 petite boîte de pelures de truffes  
1 dl de jus de truffes  
Sel  
Poivre du moulin

Trempez la mie de pain dans le lait, essorez-la entre vos mains, mettez-la dans une terrine avec le madère, la chair à saucisse, 2chalotes hachées, les pelures de truffes hachées, du sel et poivre. Le mélange doit être de haut goût.

Faites revenir tous ces éléments dans 50g de beurre pendant 8 mn. Ajoutez la crème. Farcissez-en la dinde, recousez les ouvertures. Débitez la truffe en rondelles, glissez-les sous la peau des cuisses et des filets.

Enveloppez la volaille dans du papier d'aluminium et faites la cuire à la vapeur de 2 h 30 à 3 heures.

Préparez la sauce. Hachez finement la dernière échalote, faites-la cuire dans le vin blanc sans couvrir la casserole. Lorsque le vin est réduit à 5cl, ajoutez le jus de truffes et montez la sauce hors du feu avec 100g de beurre en parcelles. Découpez la dinde, dressez-la sur le plat de service. Entourez-la de marrons braisés au beurre mélangés à de petits oignons glacés. Servez la sauce en saucière.