



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



Ferme du Parc

Idée recette

Dinde farcie aux fruits d'hiver

Ingrédients

1 dinde
200g de foie de volaille
200g de jambon blanc
200g de marrons cuits
3 échalotes
2 tranches de pain de mie
5 cl de lait
1 œuf
50g de beurre
15 cl de crème fraîche
4 poires
4 pommes
1 boîte de purée de marrons
Sel
Poivre

- Dans une assiette, arroser le pain de mie de lait et l'écraser. Hacher le jambon. Emincer les échalotes et les faire revenir dans 10g de beurre. Réservez. Saisir les foies de volailles à la poêle puis les hacher. Mélanger tous ces ingrédients avec les marrons cuits, l'œuf battu, 2 c. à soupe de crème fraîche, sel et poivre.
- Préchauffer le four à 200°C. Farcir la dinde avec le mélange et fermer l'ouverture à l'aide de piques en bois. L'enduire de 20g de beurre. Mettre au four 2h30 en arrosant régulièrement.
- Peler les poires et les pommes. Disposer les poires autour de la dinde 15 mn avant la fin de la cuisson. Couper les pommes en quartiers et les faire dorer 10 mn dans le reste de beurre. Réchauffer la purée de marrons avec la crème.
- Laisser reposer la dinde pendant 15 mn dans le four éteint. La dresser dans un plat, entourée de quartiers de pommes alternés avec des poires et des quenelles de purée de marrons. Arroser d'un peu de jus de cuisson et servir.