



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 rôtie à l'orange*

#### Ingrédients

1 dinde  
6 oranges  
90g de beurre  
100g de sucre  
4 cuillères à soupe de fond de volailles  
10cl de vinaigre de xérès  
5 cl de Grand Marnier  
2 clous de girofle  
Sel  
Poivre  
Huile

- Préchauffer le four à 210°C (th.7). Saler, poivrer et huiler la volaille. La cuire environ 2h00 en l'arrosant souvent.
- Prélever les zestes de 3 oranges, recueillir le jus, les tailler en bâtonnets et les ébouillanter 2 mn.
- Couper le reste des oranges en fines rondelles. Les mettre dans une sauteuse et recouvrir d'eau. Ajouter 20g de beurre ; 2 c. à soupe de sucre, les clous de girofle. Saler et poivrer. Cuire à frémissement pendant 10 mn.
- Dans une casserole à fond épais, faire colorer le reste de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau. Déglacer avec le vinaigre, la liqueur, le jus d'orange. Faire réduire 5 mn à feu vif. Arroser avec le fond de volaille délayé dans 40 cl d'eau chaude. Faire cuire pendant 15 mn. Ajouter 50g de beurre.
- Napper la dinde de cette sauce et poursuivre la cuisson pendant 30 mn. Laisser reposer la volaille four éteint pendant 15 mn. La badigeonner légèrement avec le reste de beurre, entourer de rondelles d'oranges et présenter la sauce à part.