

# Dinde au marrons farcie hallal – 1h prépa + 3h cuisson

Recette sans porc ni alcool. On peut trouver dinde, canard et foie gras hallal.

HET 1 dinde de 3-4 kg, 2 boîtes de marrons (1kg cuit), 1.5 à 2 kg de pomme de terre, 50 cl de bouillon, huile, Sel Poivre.

FARCE: 100 g de marrons au naturel, + pte boîte champignons (option), 4 échalotes ou 2 oignons, 400-500 g de viande bœuf hallal hachée (15%MG), 100-250g de pâté de canard sans porc, ou foie gras de canard et sa graisse, 2 œufs, 20 cl de crème fraîche 250 g de chapelure, Sel, Poivre ~~2 branches de thym frais 1 feuille de laurier 125 g de beurre~~

1. **FARCE** (30 min à 1 heure de préparation). Sortez la dinde du frigo
2. Faire revenir à la poêle oignons et champignons émincés.
3. Dans un grand saladier, mettre la viande hachée. Y incorporer le persil haché, le pâté de canard ou le foie gras, les 2 œufs, la crème, les marrons émiettés, ~~la cuillère de calvados~~, le sel et le poivre. Puis après les avoir refroidis ajoutez l'oignon et champignons hachés et frits.
4. Etape 2 Mélanger le tout avec une fourchette en prenant bien soin que tout se mélange bien
5. Ajouter de la chapelure jusqu'à ce que la farce soit homogène et ne colle plus.  
On doit pouvoir prendre la farce à la main, pour faire une boule. Le secret de la farce réside dans la chapelure. Elle rend la farce onctueuse.
6. Farcir la dinde avec cette farce, à la main, par les deux bouts (trou du cou + trou du cul) et en faire glisser sous la peau le long des blancs (en partant du cul, ça remonte assez bien).
7. **CUISSON DINDE** (3h) : Huiler la dinde et la déposer dans un plat. Saler, poivrer. Verser le bouillon au fond du plat.
8. Mettre la dinde dans le four froid puis mettre sur **four 120°C** (N°4) pendant 1 heure. Arroser régulièrement de jus de cuisson, et remettre de l'eau au fond si c'est presque sec.
9. Augmenter le **four à 165°C** (N°5-6) pour 1 heure de cuisson
10. Terminer par 1 heure de cuisson à **four 210°C** (N°7).
11. 40 min avant la fin, ajouter les pommes de terre coupées en 8 ou tranches et les marrons dans le jus de cuisson, huiler le tout, et finir la cuisson en 40 minutes (30 min : PdT pas cuites).

ADD-ON CUISSON : Sortez-la dinde du frigo 1 heure avant de la cuire, Enfourez-la dans un four froid. Ne cuisez pas à trop forte température. Farcissez la dinde entre la peau et la chair : **Le problème c'est que les cuisses cuisent plus longtemps que les filets.** On dirait que c'est juste pour nous embêter. Donc si vous ne faites rien vous aurez de belles cuisses, mais les blancs trop cuits, secs. So what ? Farcir la dinde entre la peau et la chair des filets. Ainsi vous ralentissez la cuisson des filets et vous contournez le problème. Vous pouvez aussi fourrer la dinde où vous savez mais n'oubliez pas les filets !