



Turkey, parmesan-crusted creamed corn et brown sugar-glazed sweet and potatoes with marshmallows

TURKEY (DINDE)

Pour 8 à 10 personnes :

Une dinde vidée (à t° ambiante depuis 1h)

3 cs de sel de mer

1,5 càs de poivre noir fraîchement moulu

6 càs de beurre doux

1 càs de zeste de citron finement râpé

1 càs de romarin frais haché

1 càs de feuilles de sauge et de thym frais hachés

1 oignon moyen coupé en 4

1 orange et 1 citron coupés en quartiers

1/ Préchauffez le four à 230°

2/ Mettez une grille dans un grand plat à four. Épongez la dinde, frottez-en l'intérieur et l'extérieur avec du sel et du poivre et placez la dinde sur la grille dans le plat.

3/ A l'aide d'une fourchette, formez une boule avec le beurre, les zestes de citron, le romarin, la sauge et le thym. Frottez l'extérieur et l'intérieur de la dinde avec ce beurre et placez l'oignon, l'orange et le citron à l'intérieur de la cavité.

4/ Rabattez les pattes et les ailes en dessous de la dinde pour éviter qu'elles ne brûlent, mouillez avec de 1 l (4 tasses) d'eau et faites rôtir la dinde sans la couvrir pendant 30'.

5/ Vous réduirez ensuite la température du four à 160° C et arroserez la dinde régulièrement avec le jus de cuisson (toutes les 30'). Ajoutez de l'eau si nécessaire pour maintenir au moins 1/4 du liquide dans le fond du plat. Recouvrez de papier alu si la viande brunit trop vite. (si on mesure avec un

thermomètre, celui-ci doit indiquer 70°C dans la partie la plus épaisse de la viande. Les sucs de cuisson doivent être clairs quand on enlève le thermomètre). Faites cuire 2h45 au total.

6/ Placez la viande sur un plateau. Couvrez d'alu et laissez reposer 1h avant de découper.

PARMESAN-CRUSTED CREAMED CORN

Pour 8 à 10 personnes :

6 càs de beurre non salé fondu

60 g de parmesan râpé

375 ml de crème fraîche

250 g de maïs doux (en boîte)

2 càc de sel

1 càc de sucre

3 càs de farine neutre

1/ Préchauffez le four à 170°C. Beurrez un plat à gratin, saupoudrez de 30 g parmesan et tapotez le plat jusqu'à ce que le parmesan soit bien réparti et adhère au beurre.

2/ Dans une poêle, faites chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. Ajoutez le maïs, le sel et le sucre. Faites chauffer jusqu'à ébullition en remuant de temps en temps.

3/ Entretemps, faites fondre le beurre restant, mélangez-le à la farine, ajoutez-le dans la poêle et remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe et entre en ébullition.

4/ Retirez la poêle du feu, transférez le mélange dans un plat à four et parsemez du fromage râpé restant. Faites cuire 10'

BROWN SUGAR-GLAZED SWEET POTATOES WITH MARSHMALLOWS

Pour 4 personnes

1,5 kg de patates douces
60 g de sucre brun
5 càs de beurre
1 càc de cannelle moulue
2 càc de sel
1/4 càc de muscade moulue
Une pincée de gingembre moulu
220 g de mini marshmallows ou de grands coupés en 4

1/ Pelez les patates douces, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2/ Egouttez-les, placez-les dans un bol et ajoutez-y le sucre brun, le beurre, la cannelle moulue, le gingembre et la muscade.

3/ Ecrasez-les en purée, mettez-les dans un plat et couvrez de marshmallows.

4/ Allumez le four sur grill et faites cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les marshmallows commencent à fondre et à dorer.

5/ Servez la dinde avec ses accompagnements (dont la farce de croûton servie à part).