



Dinde farcie et pommes Dauphine au potimarron

Ingrédients pour 6 personnes

Les pommes Dauphine au potimarron

- 6 personnes
- 600 gr de potimarron pelé, épépiné et coupé en dés
- 250 ml d'eau
- 80 gr de beurre
- 1 c à c de sel
- 150 g de farine
- 3 jaunes d'oeufs
- 2 c à c de curry en poudre
- Noix de Muscade

La purée de potimarron

1. Mettez les dés de potimarron dans un plat allant au four, salez et poivrez. Ajoutez un peu de beurre. Couvrez et enfournez dans un four à 180° pendant une 20aine de minutes ;
2. Mixez le potimarron et passez la purée au tamis pour avoir une purée bien lisse.
3. La pâte à fou
4. Dans une casserole, portez l'eau, le sel et beurre à ébullition. Dès que le beurre est fondu, ajoutez la farine en une fois. Diminuez le feu et remuez jusqu'à obtenir une pâte homogène ;

5. Ajoutez un peu de curry et trois jaunes d'œuf un par un. Pétrissez énergiquement la pâte en l'écrasant avec le bout d'une spatule pour la dessécher, pendant 5 bonnes minutes.
6. Incorporez la purée de potimarron, goûtez et corrigez l'assaisonnement. Ajoutez un peu de noix de muscade ;
7. Formez des quenelles et déposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé pour éviter qu'elles ne collent. Réservez au congélateur.

La farce

- 1 kg de haché porc et veau
 - 300 gr de champignons de Paris frais
 - 10 morilles séchées
 - Porto ou vin jaune
 - 100 gr de chapelure
 - 2 oignons hachés
 - 2 œufs
 - Beurre
 - ½ botte de persil plat haché
 - Piment d'Espelette
1. Réhydratez les morilles dans du Porto ou du vin jaune ;
 2. Poêlez les champignons de Paris, coupés en lamelles, dans un peu de beurre ;
 3. Dans un grand plat, mélangez le haché avec les oignons hachés, les morilles réhydratées, les champignons de Paris, le persil haché, la chapelure, les œufs entiers. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette.

La dinde

- 1 dinde de +/- 3 kg vidée et préparée par un volailler (désossée)
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 branches de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 bouillon de volaille corsé
- Sel
- De la corde à brider

- 1 aiguille à brider

1. Salez votre dinde désossée et bien découpée. Ouvrez-la bien ;
2. Etalez la farce généreusement sur toute la surface de la viande et aussi sous les os ;
3. Repliez chairs et peaux et commencez à coudre la dinde en partant de l'aile ;
4. Continuez à coudre à gros points, pas trop près du bord pour ne pas déchirer la peau. Revenir avec le fil au début de l'opération et nouez ;
5. Retournez la dinde et attachez les pattes en les croisant. Reliez aussi les ailes et ficelez-les également.
6. Pochez-la dans un bouillon de volaille auquel vous aurez ajouté les carottes, l'oignon, le céleri, le bouquet garni pendant 3 heures.
7. Faites-la dorer au four pendant 1 heure.

Le mesclun et sa vinaigrette

- Du vinaigre de vin
- De l'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel
- Une poignée de raisins secs
- Un mesclun (mélange de jeunes pousses)

Mélangez le vinaigre, l'huile d'olive, le sel, le piment d'Espelette et les raisins secs. Vous ajouterez les sucs de cuisson de la dinde.

Dressage

1. Sortez la dinde du four. Gardez le jus de cuisson et grattez les sucs (pour ajouter à la vinaigrette). Enlevez la corde en évitant de tirer sur les pattes.
2. Coupez-la selon votre goût et dressez les morceaux choisis.
3. Arrosez avec un peu de jus de viande et accompagnez de pommes Dauphine (frites dans une huile à 170°)

4. Complétez avec un mesclun arrosé de vinaigrette servi à part.

Bon Thanksgiving