

# Dinde farcie

(pour 8 à 10 personnes)

## Ingrédients

- 1 dinde d'environ 2,8 kg
- 3 litres + 3 dl de bouillon de volaille
- 200 g de viande hachée
- 100 g d'abats de volaille coupés en petits morceaux
- 2 œufs
- 80 g de marrons cuits coupés en petits morceaux
- 1 cuillerées à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail pressée
- 2 échalotes hachées
- 100 g de pain rassis
- 75 ml de lait
- 20 g d'huile de colza HOLL
- ½ oignon
- 1 bouquet garni

## Préparation de la farce :

- Faire tremper le pain dans le lait.
- Dans une poêle, faire chauffer 1 cs d'huile, ajouter l'oignon haché, les échalotes et l'ail pressé et les faire suer à feu doux. Ajouter les marrons coupés en petits morceaux, la viande hachée et les abats et faire dorer. Ajouter le bouillon et le bouquet garni. Porter à ébullition jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Laisser refroidir.
- Dans un saladier, mélanger la farce, le persil, le pain trempé, les œufs, saler et poivrer. Bien malaxer.
- Remplir une petite terrine avec la farce, bien tasser et couvrir d'une feuille d'aluminium. Faire cuire pendant 45 minutes au bain-marie dans le four à 180°C.

**Compter 75 g de glucides pour la farce entière.**

## Préparation :

- Déposer la dinde dans une grande marmite et la couvrir de 3 litres de bouillon de volaille.
- Porter à ébullition et maintenir ensuite à petits frémissements pendant 1h30. (1)
- La retirer du feu et l'égoutter.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Déposer la dinde sur une lèche-frite et la badigeonner avec le restant d'huile à l'aide d'un pinceau, puis l'installer sur un côté. L'enfourner et la retourner en l'arrosant toutes les 15 minutes avec le bouillon.
- Sortir la dinde du four et la placer sur le plat à servir.
- Découper la volaille.
- Décoller les sucs avec 1 demi-verre d'eau et porter à ébullition. Filtrer le jus à l'aide d'une passoire fine. Vérifier l'assaisonnement et servir dans une saucière.
- Couper la farce en tranche et servir avec la dinde.

(1) Pocher la dinde avant de la mettre au four gardera la viande plus juteuse.