



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Dinde aux marrons

### Ingrédients :

3 kg de dinde / 30 g de beurre / 20 g de lard en tranches / 5 cl de bouillon de volaille / Huile d'olive / sel / poivre

### Pour la farce

400g de chair à saucisse / 70 g de marrons entiers au naturel / 1 œuf / 50 g de veau haché / 40 g de mie de pain rassis / 1 verre de lait / 1 verre de cognac / 1 échalote / 2 c. à s. de persil haché / sel poivre

Pour la garniture : 300 g de marrons entiers au naturel

### Préparation :

**Préparation de la farce :** Dans un bol, tremper la mie de pain rassis dans le lait. Mettre la chair à saucisse et la viande de veau haché dans un saladier, y ajouter l'échalote émincée, les marrons grossièrement hachés et le foie de volaille coupé en petits morceaux. Saler, poivrer. Ajouter la mie de pain essorée, le persil haché, l'œuf battu et le Cognac. Mélanger le tout, puis farcir la dinde de cette préparation et ficeler l'ouverture solidement.

**Préparation de la dinde :** Mettre la dinde farcie dans un plat à four huilé. En barder les pattes avec le lard pour empêcher qu'elles dessèchent pendant la cuisson. Verser dans le plat 4 cuillères à soupe de bouillon de volaille et mettre dans le four froid qui sera ensuite allumé à 210°C (th 7) pour faire cuire la dinde pendant environ 2h 30. Attention, il faut souvent arroser la dinde pendant la cuisson avec le restant bouillon ! 30 minutes avant la fin de la cuisson de la dinde, mettre les marrons autour de celle-ci et ajouter le beurre.

**Finition :** A la fin de la cuisson éteindre le four, couvrir le plat avec du papier aluminium et laisser reposer la dinde 20 à 30 minutes avant de la découper. Puis, récupérer la sauce du plat et la verser dans une saucière, pour la servir avec la dinde au moment de passer à table.

**Bon appétit !**