

La recette de Maître Ceram

Dinde de Noël

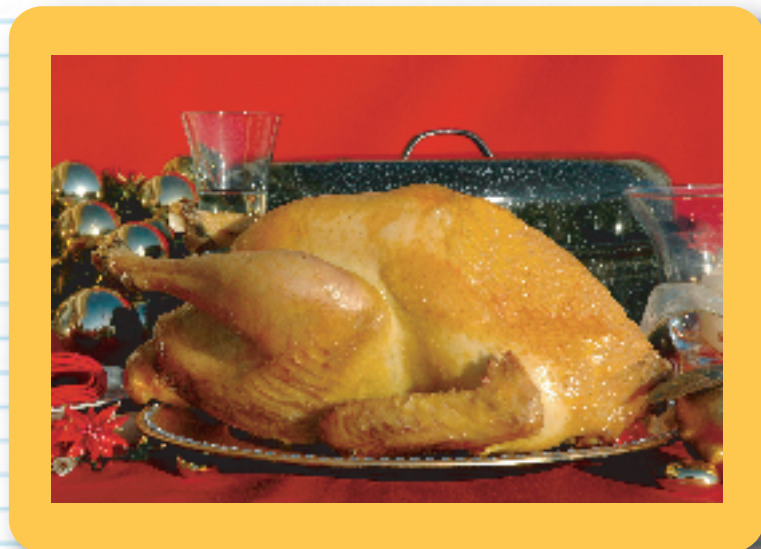
Pour 8 personnes :

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 2 h 15 min

Ingrédients :

- 1 dinde prête à cuire de 3 kg
 - sel et poivre
 - herbes de Provence
- Farce :
- 450 g de chair à saucisse
 - 225 g de poitrine de porc sans couenne hachée
 - 1 gros oignon haché
 - 2 cuillères à soupe de persil frais ciselé
 - 2 cuillères à café d'herbes de Provence
 - 1 gros oeuf battu
 - 115 g d'abricots secs hachés



Préparation :

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Préparez la farce : dans une poêle, faites cuire la poitrine et l'oignon à feu doux jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et le porc croustillant.

Transférez dans un saladier et incorporez les ingrédients restants de la farce. Salez et poivrez.

Remplissez la dinde de cette farce et fermez l'ouverture en cousant avec de la ficelle de cuisine

Placez la dinde dans la cocotte **Maître Ceram**, arrosez-la d'un filet d'huile, salez et poivrez.

Grâce au couvercle de la cocotte Maître Ceram, votre volaille est arrosée tout au long de la cuisson. Cuite à coeur, elle reste fondante et moelleuse.

Servez la dinde dans un plat à service.

BONNES FÊTES

