

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

CUISSE DE DINDE FARCIE SOUS LA PEAU

Recette de famille, facile et délicieuse

Voilà un plat facile à préparer, peu onéreux et vraiment délicieux... Farcir une volaille sous la peau, c'est vraiment très simple et cela apporte à la chair des parfums extraordinaires ! La viande va devenir moelleuse, juteuse, fondante et délicieusement parfumée pendant la cuisson. Ici, nous vous proposons de réaliser une farce toute simple avec : du fromage frais (Saint-Morêt par exemple), une échalote ciselée, du persil frais finement haché et notre fabuleux mélange d'épices pour les Viandes Blanches (à la fois doux, très parfumé et sans sel !). Autour de votre cuisse de dinde, vous ajouterez quelques gousses d'ail (avec la peau), qui vont confire dans le jus de cuisson.

Vous pouvez réaliser cette recette avec du poulet, des coquelets, une pintade...

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1 belle cuisse de dinde d'1,7kg (environ)
- ▶ 120g de fromage frais type Saint-Morêt
- ▶ 1 échalote ciselée
- ▶ 1 bonne cuil. à s. de persil frais finement haché
- ▶ 2 cuil. à café rase d'**épices Viandes Blanches** de La Cuisine des Epices
- ▶ 1 cuil. à s. d'**Herbes de Provence**
- ▶ 1 tête d'ail
- ▶ Sel, huile (une huile d'olive de préférence)

PREPARATION :

1. Sortir votre cuisse de dinde du froid 1 heure avant de la préparer.
2. Faites préchauffer votre four à 180°C.
3. Préparez votre farce en mélangeant : le fromage frais + l'échalote ciselée + le persil haché + les épices Viandes Blanches. Bien mélanger.
4. Déposez votre cuisse de dinde sur votre plan de travail et décollez doucement la peau avec vos doigts (propres ☺ !) en les glissant délicatement entre la chair et la peau. Bien entendu, vous commencerez par l'endroit qui vous permettra de décoller assez facilement la peau, plutôt sur le haut de la cuisse. Petit à petit, décollez le maximum de surface que vous pouvez, en évitant de percer la peau. C'est très facile, il suffit juste de prendre son temps et d'y aller doucement.
5. Ensuite, avec vos doigts, glissez un peu de farce sous la peau, faites-la glisser le plus loin possible. Poursuivre jusqu'à épuisement de la farce, en essayant de répartir la farce de façon uniforme sur l'ensemble de la cuisse de dinde.
6. Déposez votre cuisse de dinde farcie dans un grand plat préalablement huilé (côté chair sur le fond du plat).
7. Déposez vos gousses d'ail (avec la peau) tout autour de la cuisse de dinde, dessous aussi. Badigeonnez votre cuisse de dinde avec un filet d'huile d'olive. Enfin, saupoudrez généreusement d'Herbes de Provence que vous concasserez entre vos doigts. Vous pouvez saler votre plat à votre convenance, si vous le souhaitez.
8. Enfourner pour 50-60 bonnes minutes à 180°C (à adapter selon la taille de votre cuisse de dinde). Vous pouvez couvrir votre plat à partir de 30-40 minutes, dès que la coloration est à votre goût !

Servir avec des petites pommes de terre sautées ou une purée maison à l'ail, par exemple...



Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesrient.fr

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedesepices.fr