



★ Fiche recette ★

Scannez-moi !

Recette intégrale  
+ tous nos conseils !

## Dinde de Noël rôtie au four, saveurs noisette, beurre épicé

Cette petite dinde moelleuse est garnie d'une farce maison aux pommes, cidre et avec des noisettes torréfiées dedans ! C'est vraiment délicieux !! Facile à réaliser, cette recette sublimerà vos menus de Fêtes. Scannez le code ci-dessus avec votre smartphone pour retrouver cette recette intégrale avec de nombreux conseils sur notre site de recettes (plus de 500 recettes vous attendent, gratuites !!).

### Ce qu'il vous faut :

- Une (petite) dinde fermière (de 2,7kg ici) sortie du froid 2h avant
- **Épices : 20 g d'Épices à Rôtisserie (+ 1 cuil. à s. pour le saupoudrage) + 1 grosse cuillère à café d'Épices spécial Foie Gras de La Cuisine des Epices**
- 150 g environ de beurre AOP
- 2 grosses pommes Reinette Grise du Canada
- 180g de fromage frais Madame Loik nature au sel de Guérande
- 120 g de noisettes entières torréfiées (10 min au four - 155 °C)
- 30 à 50 g de bacon coupé en gros morceaux
- 1 bouteille de bon cidre AOP rosé ou blanc
- ½ botte de persil ciselé
- Oignons : 1 oignon rouge + 2 ou 3 oignons jaunes
- Un peu d'huile

### Préparation :

1. Dans un petit saladier, malaxez le beurre à la fourchette en "pommade" + les 20g d'**Épices à Rôtisserie**. Glissez cette préparation sous la peau de la dinde : l'objectif est d'embeurrer la dinde, sous la peau. Prenez le temps d'embeurrer la chair, partout, délicatement, sous la peau.
2. Saupoudrer le coffre de la dinde avec une bonne cuil. à s. d'**Épices à Rôtisserie**. Frottez l'intérieur du ventre de la dinde avec ce mélange.
3. Enfin, recouvrir la dinde soigneusement avec du film alimentaire => laissez reposer une nuit au frais.
4. Le lendemain : sortir votre dinde du froid, la déballer du film alimentaire. Mélangez les ingrédients de la farce ensemble dans un saladier : pommes en gros morceaux + fromage frais + noisettes en morceaux + bacon + oignon rouge en lamelles + **les Épices spécial Foie Gras** + persil + ½ verre de cidre. Mélangez. Farcir le coffre de la dinde, ne fermez pas le ventre.
5. Préchauffer votre four et préparez votre plat : la grille du four est en position basse. Le four est préchauffé à 180°C.
6. Déposez votre dinde dans votre plat de cuisson. Ajoutez 1,5 verre de cidre, 2 ou 3 oignons coupés en 4. Huilez légèrement votre dinde et installez-la dos en haut.
7. Enfournez à 180 °C. Puis 30 ou 40 minutes plus tard, baissez la température à 160 °C. A mi-cuisson, retournez la dinde (sans la piquer !) : le dos dans le fond du plat. Ajouter si besoin un peu de cidre préalablement chauffé, dans le fond du plat.



Crédit photo : ©Les épices rient. Tous droits réservés - All rights reserved. Cette photographie appartient à www.lesepicesrient.fr. Elle n'est pas libre de droit et ne peut donc être reproduite ou diffusée sur aucun autre site que www.lesepicesrient.fr

➤ Plus de 500 recettes gratuites vous attendent sur notre site : [www.lesepicesrient.fr](http://www.lesepicesrient.fr)

