

## Ma dinde à deux farces



Chez nous, la farce est très populaire, mais chacun à sa préférence à un point tel que lorsque je fais la dinde c'est avec 2 farces ; une au pain et l'autre est au riz, viande et châtaigne. L'avantage est que chacun trouve son compte, tout cuit en même temps et la farce au riz évitera de faire cuire un accompagnement féculent telles les pommes de terres par exemple.



**Ingrédients :**

-8 à 10 kg	Dinde
-6 à 10 c. à table	Beurre
-2 à 4 c. à table	Sel gris
-1 à 2 c. à table	Herbes de Provence

***Farce au Pain :***

-12 tasses	Pain blanc, défait en morceaux
-2 tasses	Oignons hachés
-2 tasses	Céleri haché (branches et feuilles)
-1/2 à 3/4 tasse	Beurre
-1 c. à thé	Sarriette
-2 c. à table	Poudre bouillon de poulet
-1/2 tasse	Eau

***Farce au riz :***

-1lb	Veau haché
-1 tasse	Oignons hachés
-1 c. à table	Huile d'olive
-1 tasse	Riz à grain long
-1 c. à thé	Sel de céleri
-2	Feuilles de Laurier
-1 tasse	Eau
-1/4 tasse	Noix de pin
-200g	Châtaignes grillées (en sachet)
-Q.S.	Sel
-Q.S.	Poivre



**RENDEMENT** : 16 à 20 portions (peut-être plus si vous servez d'autres plat de viandes avec la dinde)

**NOTE** : Les farces se préparent à l'avance (voir la section des notes)

### *Étape 1*

(Farce au pain) : Dans un grand poêlon, faire fondre ½ tasse de beurre, ajouter les oignons et le céleri. Cuire environ 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides, mais non colorés.

### *Étape 2*

(Farce au pain) : Ajouter le pain et au besoin le restant du beurre (1/4 de tasse). Bien mélanger. Cuire 2-3 minutes. Ajouter la sarriette, et la poudre de bouillon de poulet. Mélanger.

### *Étape 3*

(Farce au pain) : Verser délicatement et uniformément l'eau sur ce mélange, en commençant par ½ tasse, ajouter plus au besoin, et cuire jusqu'à absorption complète. Retirer du feu et déposer dans un bol pour laisser refroidir.



### *Étape 4*

(Farce au riz) : Dans un poêlon, faire chauffer l'huile, déposer la viande et les oignons. Cuire 2 à 3 minutes.



### **Étape 5**

(Farce au riz) : Ajouter le riz non cuit et cuire 2 minutes. Ajouter l'eau, le sel de céleri, les feuilles de laurier, le sel et le poivre. Laissez évaporer l'eau complètement.

### **Étape 6**

(Farce au riz) : Déposer dans un bol, ajouter les noix de pins et laisser refroidir.



### **Étape 7**

Préchauffer le four à 350°F. Prendre la dinde, bien la rincer à l'eau froide, la déposer dans une rôtissoire et l'éponger avec du papier absorbant.

### **Étape 8**

D'abord farcir de la préparation au riz en prenant soin de bien presser au fond de la dinde. Ensuite, ajouter la 2<sup>e</sup> farce, celle au pain, toujours en appuyant avec une certaine pression. Bien fermer la dinde.

### **Étape 9**

Mélanger le beurre et les herbes de Provence. Réserver.



### *Étape 10*

Entrer délicatement la main sous la peau de la dinde pour la décoller. Un peu partout. Ne pas trop forcer, mais faire des petits mouvements qui permettent le décollement. Ensuite, répartir une partie du mélange de beurre sous la peau, autant que requis pour qu'il y en ait partout.

### *Étape 11*

Avec les mains, légèrement étendre la préparation de beurre sur la peau de la dinde. Mettre environ 1 pouce d'eau au fond de la rôtissoire. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire pendant 3 heures. Arroser la dinde régulièrement aux 45 minutes – 1 heure, en prenant soin de bien couvrir de nouveau à chaque fois.

### *Étape 12*

Après 3 heures de cuisson, arroser de jus de dinde, badigeonner du mélange de beurre s'il vous en reste, parsemer de sel gris et cuire à 325F sans papier aluminium.

### *Étape 13*

Selon la grosseur de la dinde, poursuivre la cuisson en arrosant au 45 minutes -1 heure. Si vous trouvez à un moment que la dinde est assez rôtie, mais qu'il manque de cuisson, remettre le papier d'aluminium. La température recherchée est la suivante :

- Dinde farcie : 77°C (170°F) si elle est farcie<sup>1</sup>
- Farce : 75°C (160°F)<sup>1</sup>
- Dinde non farcie : 82°C (180°F)<sup>1</sup>



## Étape 14

Déposer, chaque farce dans un plat de service et la dinde déjà tranchée, si désirée.

<sup>1</sup> <http://fr.canoe.ca/noel/cuisine/recettes/archives/2013/12/20131220-154104.html>, page consultée le 13 Décembre 2016.

- Pour les farces, vous pouvez au moins 3 jours avant, couper les légumes ; oignons et céleri, et les conserver dans des ziploc.
- Pour les farces, vous pouvez aussi les préparer le jour avant, pour n'avoir qu'à farcir la dinde au moment de la cuisson.
- Le sel gris sur la dinde sert à faire dorer la peau et je vous garantis que ça fonctionne à tout coup.
- Même si certains disent de ne pas trop ouvrir la porte du four pour conserver la chaleur, il est nécessaire de l'arroser pour qu'elle soit juteuse et prenne les saveurs.
- Pour empêcher que la peau ne colle sur le papier aluminium, vaporisez-le d'huile.

Bon appétit !

*MlleClo*

<https://mlleclofoodandtravel.com>

