



La dinde de Noël de Martine

Préparation : 30 minutes

Cuisson : environ 3 heures (en fonction du poids)



Ingédients

- ➊ 1 belle dinde d'environ 5 kg
- ➋ 2 gros oignons
- ➌ 1 gros citron jaune
- ➍ 6 gousses d'ail
- ➎ 6 belles feuilles de laurier
- ➏ Huile d'olive
- ➐ 8 tranches pas trop fines de lard petit-déjeuner
- ➑ 2 belles tomates rouges
- ➒ 3 beaux brins de romarin frais
- ➓ 1 litre de cidre sec
- ➔ 60 cl de fond de volaille

Pour le beurre aux herbes

- ➊ 375 g de beurre mou
- ➋ Huile d'olive
- ➌ 2 gros citrons jaunes
- ➍ 2 gousses d'ail
- ➎ 1 bouquet de persil plat
- ➏ Sel
- ➐ Poivre noir du moulin



Préparation

Important : lorsque vous cuisinez une dinde, pour qu'elle soit parfaitement cuite, tendre et savoureuse, sortez-la du réfrigérateur au moins 1 heure avant de la préparer. Ainsi, en évitant les chocs thermiques, la chair de la dinde sera beaucoup plus fondante.

1. Préchauffez le four à 220 °C. Pendant ce temps, préparez le beurre aux herbes.
2. Prenez votre beurre mou, placez-le dans un grand bol et assaisonnez-le de sel et de poivre. Ajoutez de l'huile d'olive et mélangez bien. Ajoutez le zeste des 2 citrons ainsi que leur jus, les gousses d'ail écrasées et terminez par le persil plat haché. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de votre dinde. Placez à l'intérieur les 2 oignons coupés en deux (laissez la peau), 1 citron coupé en deux, l'ail en chemise ainsi que 2 feuilles de laurier.
4. À l'aide de vos mains et d'un petit couteau pointu et tranchant, détachez délicatement la peau de la chair de votre dinde au niveau des cuisses et du dos. Pensez également à détacher la peau côté tête.
5. Insérez délicatement le beurre aux herbes sous la peau, en utilisant de légères pressions afin de le répartir dans toutes les ouvertures. Terminez en ajoutant le reste du beurre, puis massez le dos et les cuisses de la dinde pour l'en imprégner. Glissez enfin les feuilles de laurier sous la peau des filets afin de parfumer la viande.
6. Placez votre dinde dans un grand plat de cuisson. Salez et poivrez la peau et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Note : toute cette partie de la recette peut être préparée la veille. Dans ce cas, couvrez la dinde d'un papier aluminium et gardez-la précieusement au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Attention, pensez à sortir la dinde au moins une heure avant la cuire.

7. Au four, faites rôtir la dinde pendant 15 minutes, à 220°C. Sortez le plat du four et arrosez la dinde avec les jus de cuisson. Terminez par placer les tranches de lard sur tout le dos de la volaille. Arrosez à nouveau. Diminuez le four à 180°C et faites rôtir pendant encore 2 heures 30, sans oublier d'arroser régulièrement tout au long de la cuisson.

8. Pour vérifier la cuisson complète de votre dinde, prenez un long couteau tranchant et percez dans le côté d'une cuisse. Si le jus qui en sort est parfaitement transparent (et non rosé), votre dinde est prête à sortir du four. Si le jus est encore trop rose, laissez cuire pendant encore 15 minutes et ainsi de suite. Répétez aussi longtemps que nécessaire jusqu'à cuisson parfaite.

9. Placez votre dinde dans un plat chauffé et découpez les petites ailes ainsi que le croupion : vous en aurez besoin pour la sauce d'accompagnement. N'oubliez pas de retirer les feuilles de laurier sous la peau avant de découper la dinde à table.

10. Préparez maintenant votre sauce. Récupérez le jus de cuisson qui s'est écoulé de votre dinde. Mettez-le à chauffer dans le plat à four dans lequel vous avez cuit votre dinde.

11. Récupérez le lard cuit, et coupez-le grossièrement, ajoutez-le au jus de cuisson. Laissez frémir quelques minutes. Coupez les oignons (en retirant cette fois-ci la peau) et le citron cuit récupéré à l'intérieur de votre dinde et ajoutez-les au plat.

12. Coupez les tomates en gros morceaux et ajoutez-les au plat avec 2 branches de romarin frais. Laissez frémir pendant 1 à 2 minutes. Ajoutez ensuite les ailes et le croupion de la dinde et prolongez la cuisson pendant 2 minutes.

13. Ajoutez le cidre et laissez bouillir quelques minutes en augmentant le feu. Diminuez le feu et laissez frémir jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié.

14. Ajoutez le fond de volaille, relancez l'ébullition et diminuez petit à petit le feu jusqu'à l'éteindre complètement.

15. À l'aide d'un presse-purée, écrasez l'ensemble des ingrédients pour en extraire le maximum de saveurs. Ajoutez la dernière branche de romarin et laissez infuser quelques minutes.

16. Retirez la branche de romarin, les morceaux de dinde ainsi que tous les autres ingrédients puis filtrerez la sauce à l'aide d'un chinois. Versez la sauce dans un saucier pour accompagner votre dinde au centre de votre table.

