

Comment préparer la dinde de Noël ?

Aujourd'hui, nous vous proposons un grand classique de cette période de fêtes de fin d'année, la **dinde de Noël** ! Cette recette incontournable, véritable symbole de Noël, régalerà petits et grands ! Si vous vous demandez chaque année comment la préparer et la faire cuire, cette recette est parfaite pour vous :)

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 3 Heures

Ingrédients

- 4 kg de dinde
- 50 ml de vin doux
- 100g de pruneaux
- 200g de pain rassis
- 200g de bacon
- 1 pomme
- 1 oignon
- 50g de beurre
- De l'huile d'olive vierge extra
- Sel
- Poivre

Préparation

Lavez votre dinde en prenant bien soin d'enlever les plumes restantes.

Préchauffez votre four à 200 °C.

Utilisez une seringue avec une aiguille pour injecter le vin doux dans la poitrine et les cuisses de dinde pour les empêcher de se dessécher au four.

Trempez les pruneaux et le pain rassis dans de l'eau, puis ajoutez le bacon et les pommes finement hachées. Mélangez le tout, filtrez l'excès d'eau, ajoutez l'**huile d'olive vierge extra** et utilisez le mélange pour farcir la dinde.

Refermez la dinde en cousant l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.

Saupoudrez un peu de sel et un peu de poivre noir sur la volaille et versez le beurre fondu dessus.

Emincez l'oignon et disposez-le dans un plat avec la dinde. Faites rôtir pendant trois heures (recouvrir de papier d'aluminium à mi-cuisson).

Laissez refroidir 20 minutes à la sortie du four.

Vous pouvez ensuite servir votre dinde avec une salade ou des pommes de terre rôties que vous aurez pris soin de cuire sur le même plateau du four.

C'est prêt, bonne dégustation !

Découvrez notre menu de Noël 2018

L'apéritif : Croquetas aux olives noires

L'entrée : Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos

La soupe de Noël : Chaudrée de Noël aux moules

Le premier plat de Noël : Risotto au champagne et foie gras poêlé

Le second plat: Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio

Le dessert : Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio

Pour plus d'inspiration, consultez notre menu de Noël 2017

La décoration & boulangerie : Petits pains en bonhommes de neige

L'entrée : Tarte friande de langoustines

Le premier plat : Travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Le second plat: Pavé de boeuf au foie gras et cèpes

Le dessert : Les profiteroles à l'huile d'olive