DINDON canadien

préparez-vous à recevoir pendant

LES FÊTES

avec ce guide de recettes

SAVOUREUX. NUTRITIF. POLYVALENT.

bouchées
AU DINDON, CANNEBERGES ET FROMAGE DE CHÈVRE

CONSEIL :

Cherchez des amuse-gueule à préparer à l'avance, rapides à faire et délicieux réchauffés. Faites de dindoncanadien.ca votre ressource incontournable pour le dindon afin d'être prêts à recevoir!

DONNES PORTIONS : 30 PCS **DURÉE DE PRÉPARATION :** 15 MIN **DURÉE DE CUISSON :** 20 MIN

ingrédients

- **2 lb de dindon haché**
- **Sel et poivre**
- **1 c. à soupe d'ail en poudre**
- **1 paquet de pâte feuilletée**
- **1 boîte de marmelade de canneberges entières**
- **140 g de fromage de chèvre**
- **1/4 de tasse de feuilles de menthe déchiquetées**

préparation

1. Assaisonner le dindon haché avec le sel, le poivre et l'ail en poudre dans une poêle antiadhésive puis bien cuire, 6-8 minutes. Laisser dorer légèrement. Réserver et laisser refroidir.
2. Dérouler votre pâte feuilletée et découper en carrés de 2 pouces par 2 pouces. Enfoncer dans les dépressions d'un moule pour mini-muffins. Perforer le fond avec une fourchette pour avoir vos coupelles. Faire cuire selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient à peine dorées. Réserver et laisser refroidir. Le nombre de bouchées peut varier selon l'épaisseur de la pâte feuilletée.
3. Remplir chaque coupelle de dindon haché. Recouvrir d'une cuillerée de marmelade de canneberges et de fromage de chèvre.
4. Mettre sous le gril à fort 1-2 minutes, le temps que le fromage ramollisse.
5. Garnir de menthe.
6. Servir immédiatement.

boulettes ou falafels de dindon

CONSEIL :
Pour que le repas soit plus facile à servir et divertissant tout en étant décontracté, pensez à dresser un buffet autour duquel vos invités pourront socialiser.

DONNES PORTIONS : 36 **DURÉE DE PRÉPARATION :** 20 MIN **DURÉE DE CUISSON :** 10 MIN

ingrédients

- **350 gr de dindon haché**
- **1 c. à thé d'huile d'olive**
- **1/2 tasse d'oignon coupé en dés**
- **1/2 c. à thé de paprika fumé**
- **1/2 c. à thé d'ail en poudre**
- **Sel et poivre**
- **1 paquet (285 gr) de mélange pour falafels**
- **1/2 tasse de tzatziki acheté en magasin**
- **1/3 tasse de graines de grenade**
- **1/3 tasse de pistaches non salées**
- **1 c. à soupe de miel**
- **36 brochettes pour amuse-gueule**

préparation

1. Chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une poêle de taille moyenne.
2. Faire revenir les oignons 2-4 minutes, le temps qu'ils ramollissent et commencent à dorer.
3. Ajouter le dindon haché, le paprika, l'ail en poudre, le sel et le poivre.
4. Cuire 7-10 minutes de plus, jusqu'à ce que le dindon soit bien cuit et ait perdu sa teinte rosée. Mélanger en défaisant les gros morceaux. Laisser refroidir.
5. Préparer le mélange pour falafels selon les instructions de l'emballage.
6. Incorporer au dindon.
7. Façonner des boulettes de 1 pouce.
8. Frire ou sauter dans une poêle antiadhésive.
9. Faire dorer les boulettes 2 minutes de chaque côté.
10. Égoutter sur de l'essuie-tout et laisse refroidir.
11. Pour la présentation, recouvrir le fond d'un grand plat à amuse-gueule de tzatziki.
12. Poser dessus les boulettes ou falafels de dindon.
13. Enfoncer une brochette pour amuse-gueule dans chaque boulette.
14. Parsemer de graines de grenade, de pistaches et de coriandre frais.
15. Asperger de miel.
16. Servir!

dindon découpé vite
PRÊT POUR LES FÊTES

CONSEIL :
Commencez à préparer votre repas à l'avance! Vous pouvez préparer tous les ingrédients principaux comme les oignons, le céleri et les carottes jusqu'à 3 jours à l'avance. Coupés-les en dés et garder dans des sacs de rangement. Les haricots verts, courges et salades vertes peuvent être lavés, préparés et coupés à l'avance.

DONNES PORTIONS : 11 **DURÉE DE PRÉPARATION :** 20 MIN **DURÉE DE CUISSON :** 2 HEURES

ingrédients

- **1 tasse de carottes grossièrement hachées**
- **1 tasse de céleri grossièrement haché**
- **1 tasse d'oignons grossièrement hachés**
- **2 c. à soupe d'huile d'olive**
- **6 gousses d'ail pelées**
- **1 dindon de 14 à 16 lb découpé en morceaux OU**
- **2 grosses cuisses, 2 gros hauts de cuisses et 2 grosses poitrines avec os**
- **6 cuillerées à soupe de beurre fondu**
- **1 tasse de bouillon de dindon**
- **1/2 tasse de vin blanc**
- **1 c. à soupe de paprika, autant de thym, de sauge, d'origan et de poudre d'ail**
- **Sel et poivre**
- **Romarin, thym et sauge frais (facultatif)**

préparation

1. Régler votre four à 425 °F.
2. Placer les carottes, le céleri, les oignons et l'ail dans une grande rôtissoire.
3. Parsemer d'huile d'olive, saler et poivrer légèrement.
4. Assécher les morceaux de dindon avec du papier essuie-tout. Saler et poivrer.
5. Combiner les épices sèches pour faire un mélange à frotter. Parsemer généreusement les deux côtés des morceaux de dindon.
6. Étaler les morceaux de dindon sur la rôtissoire, côté recouvert de peau vers le haut. Assurez-vous d'espacer les morceaux pour permettre à la chaleur de circuler. Si vous utilisez des herbes fraîches, glisser autour des morceaux.
7. Verser le bouillon et le vin blanc.
8. Mettre le dindon à rôtir 30 minutes à 425 °F. Baisser le feu à 350 °F et laisser cuire 1 à 1 1/2 heure de plus, jusqu'à ce le thermomètre à lecture instantané inséré dans la partie la plus épaisse de la poitrine indique 170 °F et 180 °F dans le haut de cuisse.
9. Sortir le dindon du four et recouvrir lâchement de papier aluminium pour le laisser reposer 30 minutes avant de le découper.

dindon des fêtes

AVEC FARCE DE POMMES, SAUGE ET ÉCHALOTES

CONSEIL :
Pour que la peau soit super-croustillante, sortez votre dindon de son emballage la veille de la cuisson et laissez-le une nuit au frigo. Ce temps de séchage supplémentaire rendra votre dindon croquant à souhait.

DONNES PORTIONS : 8-12 **DURÉE DE PRÉPARATION :** 60 MIN **DURÉE DE CUISSON :** 3.25 HEURES

ingrédients

Pour le dindon :

- **1 dindon entier de 12-14 lb**
- **3 c. à soupe d'huile végétale**
- **1 tasse de bouillon de dindon**
- **1 c. à thé de sauge en poudre**
- **Sel et poivre**
- **2 branches de céleri**
- **1 gros oignon**
- **2 carottes**

Pour la farce :

- **6 – 8 grosses échalotes coupées en deux**
- **1 gros bouquet de sauge fraîche**
- **1 c. à thé de sauge en poudre**
- **3 pommes moyennes coupées en quatre**
- **2 c. à soupe d'huile végétale**
- **Sel et poivre**

préparation

1. Vérifier que le dindon est dégelé et que le cou et les abats ont été retirés.
2. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
3. Éponger le dindon avec du papier essuie-tout.
4. Frotter l'extérieur du dindon avec de l'huile, du sel, du poivre et de la sauge.
5. Frotter l'intérieur avec de l'huile, du sel, du poivre et de la sauge en poudre.
6. Remplir lâchement la cavité de la sauge, des morceaux de pommes et des échalotes.
7. Hacher grossièrement les oignons, les carottes et le céleri et mettre dans la rôtissoire.
8. Déposer le dindon dans la rôtissoire sur les légumes et ajouter le bouillon.
9. Mettre le dindon à rôtir de 3 3/4 à 4 1/2 heures, jusqu'à ce que le jus soit clair et que le thermomètre à lecture instantanée indique 180 °F (82 °C) dans la partie la plus épaisse de la cuisse.
10. Lorsqu'il est cuit, sortir le dindon du four et laisser reposer au moins 20 minutes avant de le découper.

NOTE : Les temps de cuisson sont uniquement indiqués pour vous permettre de planifier; toujours utiliser un thermomètre à viande numérique pour vérifier la cuisson.

DINDON RÔTI

avec farce aux canneberges et au pain de maïs

CONSEIL :
Pour avoir des restes, commandez un dindon qui pèse quelques livres de plus que ce qu'il vous faut. Le dindon restant peut être conservé et congelé pour préparer rapidement et facilement des repas par la suite.

DONNES PORTIONS : 8-12 **DURÉE DE PRÉPARATION :** 60 MIN **DURÉE DE CUISSON :** 3 HEURES

ingrédients

Pour le dindon :

- **1 dindon entier de 12-14 lb**
- **3 c. à soupe d'huile**
- **Sel et poivre**

Pour la farce :

- **1 miche de pain de maïs coupée en dés et séchée**
- **1 tasse de pain coupé en dés et séché**
- **1 c. à soupe d'huile d'olive**
- **1/2 tasse d'oignon coupé en dés**
- **1/2 tasse de céleri coupé en dés**
- **1 c. à thé de thym en poudre**
- **1 c. à thé de sauge en poudre**
- **3/4 tasse de canneberges fraîches**
- **1 tasse de bouillon de dindon**
- **2 œufs battus**
- **Sel et poivre**

préparation

Préparation du dindon :

1. Assurez-vous que le dindon soit bien dégelé et que les abats et le cou aient été retirés.
2. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
3. Préparer votre farce et réservez-la.
4. Éponger le dindon avec du papier essuie-tout.
5. Badigeonner le dindon d'huile d'olive, salez-le et poivrez-le.
6. Remplir lâchement la cavité de la farce.
7. Déposer le dindon dans la rôtissoire.
8. Laisser cuire au four de 3 3/4 à 4 1/2 heures, jusqu'à ce que le jus de cuisson devienne clair et que le thermomètre à lecture instantanée indique 180 °F (82 °C) dans la partie la plus épaisse d'une cuisse et 165 °F dans la farce.
9. La cuisson terminée, sortir le dindon du four et laisser reposer au moins 20 minutes avant de le découper.

NOTE : Les temps de cuisson sont uniquement indiqués pour vous permettre de planifier; toujours utiliser un thermomètre à viande numérique pour vérifier la cuisson.

Préparation de la farce :

1. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
2. Faire revenir l'oignon et le céleri 8-12 minutes pour qu'ils soient bien cuits et dorés. Laisser refroidir.
3. Mélanger les œufs et le bouillon.
4. Dans un autre récipient, ajouter au mélange d'oignon et de céleri le pain de maïs, les canneberges, le pain, les fines herbes, le sel et le poivre. Incorporer le mélange œufs-bouillon lentement jusqu'à ce que la farce soit humide mais pas détrempée. (Vous n'aurez peut-être pas besoin d'utiliser tout le liquide.)