









REPAS FAMILIAL DE DINDON BRAISÉ AVEC POLENTA

DONNES PORTIONS : 8-10 DURÉE DE PRÉPARATION : 30 MIN DURÉE DE CUISSON : 2 HEURES



INGRÉDIENTS

- 3 lb de morceaux de poitrine et de cuisses de dindon canadien
- · Sel et poivre
- · 2 c. à thé d'huile d'olive
- · 2 tasses d'oignon coupé fin
- 4 gousses d'ail écrasées
- · 2 c. à soupe de pâte de tomate
- · 1 tasse de vin blanc
- · 2 tasses de bouillon de dindon
- · 1 petit bouquet de thym
- · 2 brins de romarin
- · 1 paquet de polenta

PRÉPARATION

- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte ou une casserole à ragoût.
- Saler et poivrer le dindon. Dorer de toutes parts à feu moyen-fort puis retirer de la casserole.
- Faire ensuite légèrement dorer les oignons à feu moyen. Racler les petits morceaux brunis qui sont restés collés au fond de la casserole et incorporer l'ail écrasé.
- 4. Ajouter la pâte de tomate et faire revenir pour qu'elle soit bien cuite, 1-2 minutes.
- 5. Remettre le dindon dans la casserole.
- 6. Verser dessus le vin, les épices et le bouillon.
- 7. Laisser mijoter très doucement 1 $\frac{1}{2}$ à 2 heures jusqu'à ce que la viande se détache des os.
- 8. Enlever la casserole du feu, retirer les os et déchiqueter la viande à l'aide d'une fourchette.
- 9. Préparer la polenta en suivant les instructions de l'emballage.
- Verser la polenta sur un grand plat de service, recouvrir généreusement de dindon braisé et servir immédiatement.

Conseil professionnel

Cette recette constitue l'élément central idéal lorsque vous recevez un groupe important. Préparez le dindon à l'avance et congelez-le jusqu'au jour où vous en aurez besoin. Ce jour-là, il vous suffira de faire la polenta, de décongeler le dindon, de le chauffer et de le servir.

POITRINE DE DINDON RÔTIE FARCIE DE SAUCISSES ET PISTACHES

DONNES PORTIONS : 4 DURÉE DE PRÉPARATION : 30 MIN DURÉE DE CUISSON : 45 MIN



INGRÉDIENTS

Pour le dindon :

- 1 grosse poitrine de dindon désossée, ouverte et aplatie
- · 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à thé de sel, autant de poivre et d'ail en poudre
- \cdot 8-12 feuilles de sauge fraîche

Pour la farce :

- · 3 tranches de pain de seigle coupées en dés
- · 1 oignon doux coupé en dés
- · 2 saucisses de dindon cuites
- · 3 c. à soupe de pistaches
- · 3 c. à soupe de lait
- · 2 c. à soupe de persil haché
- · Sel et poivre à volonté

PRÉPARATION

- Sortir la chair des saucisses et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Réserver le temps qu'elle refroidisse.
- 2. Verser le lait sur le pain et attendez 5 minutes pour qu'il soit absorbé.
- 3. Préchauffer le four à 350 degrés.
- 4. Mélanger la chair à saucisse, le pain et le reste des ingrédients de la farce.
- 5. Étaler la poitrine. Assaisonner avec l'huile d'olive, de sel, le poivre et l'ail en poudre. Parsemer des feuilles de sauge fraîches.
- 6. Étaler uniformément la farce sur la viande.
- 7. Rouler la viande pour en faire un rôti. Attachez-le pour qu'il reste enroulé.
- 8. Saler et poivrer l'extérieur du rôti.
- 9. Faire dorer de toute part dans une poêle à feu moyen-fort.
- 10. Faire ensuite cuire au four 35-45 minutes jusqu'à ce le thermomètre à lecture instantanée monte à 170 degrés.
- 11. Sortir du four et laisser reposer 20 minutes pour qu'il refroidisse.
- 12. Trancher et servir.

Conseil professionnel

Vous recevez un gros groupe? Doublez les proportions de cette recette pour en faire 2, jusqu'à 3 jours à l'avance. Réfrigérez jusqu'au moment de faire cuire.

MARMITE DE DINDON BRAISÉ CAMPAGNARD À LA FRANÇAISE

DONNES PORTIONS : 4-6 DURÉE DE PRÉPARATION : 40 MIN DURÉE DE CUISSON : 90 MIN



INGRÉDIENTS

- · 2 lb de poitrine de dindon coupée en gros morceaux
- · 1/3 tasse de farine
- · 1 c. à soupe d'huile d'olive
- \cdot 1 tasse de bouillon de dindon
- · 1 tasse de vin blanc
- · 1/3 tasse de brandy
- · 2 oignons moyens hachés
- · 3 grosses gousses d'ail grossièrement hachées
- 1 1/2 tasse de champignons, coupés en deux s'ils sont gros
- 1 1/2 tasse de petites pommes de terre grattées
- 3/4 tasse de mini petits pois congelés
- 3 grosses carottes grossièrement hachées
- \cdot 2 c. à soupe de pâte de tomate
- · 3 feuilles de laurier
- · Sel et poivre à volonté
- \cdot 1 c. à thé de thym moulu
- · 1 c. à thé de romarin moulu
- · 1 petit bouquet de thym frais (8 branches)
- · 2 branches de romarin frais
- · 1 c. à soupe de beurre
- 1 petit bouquet de persil frais haché

PRÉPARATION

- 1. Saler et poivrer le dindon. Saupoudrer légèrement de farine.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive à fond épais.
 Faire dorer le dindon de toutes parts, 2-3 minutes de chaque côté.
 Retirer la viande de la poêle en laissant le jus et les débris bruns.
- Ajouter les oignons hachés, l'ail et la pâte de tomate dans la poêle.
 Faire légèrement dorer en grattant les petits morceaux bruns attachés au fond de la poêle, 2-3 minutes.
- Déglacer avec le brandy, 1 minute. (Attention, le brandy pourrait s'enflammer. Si c'est le cas, laisser les flammes se consumer, ce qui prend environ 30 secondes.)
- 5. Mettre dans une grosse marmite ou un faitout le dindon et le mélange gignon-ail
- 6. Prendre les pommes de terre, les champignons et les carottes; assaisonner avec le sel, le poivre, le thym moulu, le romarin moulu et l'huile d'olive
- 7. Mettre dans la marmite. Ajouter les feuilles de laurier, le bouillon et le vin. Parsemer de thym et de romarin frais.
- 8. Laisser mijoter doucement 1 1/2 heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsqu'on la pique avec une fourchette.
- 9. Au bout de ce temps, sortir le dindon, les légumes et les feuilles de laurier. Jeter les feuilles de laurier.
- 10. Ajouter les petits pois et le beurre au liquide restant, mélanger jusqu'à ce que le beurre ait fondu et que les petits pois soient bien cuits. Si vous préférez une sauce plus épaisse, ajouter de la fécule de maïs et mélanger jusqu'à épaississement.
- 11. Pour servir, déposer la viande et les légumes sur un plat, nappez-les de sauce et parsemer de persil.

Conseil professionnel

Ce plat étonnera vos invités à toutes vos réceptions familiales. Préparez-le à l'avance et gardez-le à faible température dans la mijoteuse ou le 'Crock-Pot' pour vous faciliter les choses en laissant chacun se servir.