



## Recette : Dindonneau farci au maïs

**Portion** : environ 6 à 10 portions

**Exécution** : Assez facile

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 40 minutes au four à 375 F



## Ingrédients

Liste des ingrédients	
1 Dindonneau de 1.6 à 2.2 kg (3 ½ à 5 lb)	200 g (7 oz) Mirepoix petite (oignons, carott, céleri)
250 g (½ lb) Grains de maïs cuits	2 Gousses d'ail
10 g Ciboulette ciselée	200 ml (7 oz) Fond brun de volaille, lié
20 g (⅓ tasse) Estragon haché	25 g ( 2 c. à soupe) Marjolaine hachée
100 ml (3 ½ oz) Bourbon (Whisky)	20 g ( tasse) Persil haché
500 g (1 lb) Farce fine de volaille	10 g (1 c. à soupe) Coriande hachée
1 Barde	Sel et poivre
125 ml (½ tasse) Huile d'arachide	



## Préparation

Ajouter le maïs, la ciboulette et 2 c. à soupe d'estragon haché et le bourbon à la farce fine de volaille. Bien mélanger, saler et poivrer au goût. Mettre le tout de côté.

Saler et poivrer le dindonneau à l'intérieur et à l'extérieur. Le farcir. Bien couvrir les ouvertures et briser, puis barder afin que le gras en fondant nourrisse les chairs du dindonneau.

Chauffer l'huile dans un rondo, puis y déposer le dindonneau. Le mettre immédiatement au four à 190 °C (375 °F). L'arroser souvent avec le gras de cuisson. Environ quarante (40) minutes, piquer le centre de la cuisse avec le thermomètre, on cherche à atteindre 50 °C (122 °F), entourer le dindonneau de la mirepoix de légumes, ajouter l'ail et enlever la barde.

Après un autre trente (30) minutes de cuisson, vérifier que la température a atteint 80 °C (175 °F). Enlever alors le dindonneau et le réserver au chaud. Enlever l'excédent de gras de cuisson, puis ajouter le fond de dindonneau. Cuire une quinzaine (15) de minutes et passer ce mélange au chinois.

Ajouter les herbes (marjolaine, persil, coriandre). Rectifier l'assaisonnement et conserver au chaud.

Couper le dindonneau en portions égales, extraire la farce, la couper en parties égales, puis déposer dessus les morceaux de dindonneau; napper avec la sauce.

Servir avec une purée de maïs ou de lentilles.

Excellent !