



Rôti de dinde farci au foie gras

Pour 6 personnes.

Préparation 30 min

Bien s'organiser ! Vous pouvez réaliser ce rôti en avance, vous ôterez alors 15 minutes de cuisson que vous terminerez le jour J.

Ma liste de courses... Chez

Le volailler :

- 900 g de filet de dinde bien épais (précisez à votre volailler que c'est pour le faire en rôti et farci !)
- La crêpine qui va avec pour recouvrir **largement entièrement** votre rôti (demandez-lui il saura la bonne quantité)

L'épicier :

- 130 g de bloc de foie gras
- 80 g de raisins secs blonds
- 1 sachet de thé noir
- 2 échalotes

Le crémier :

- 40g + 15g de beurre

Le caviste :

- 30 cl de vin blanc doux (type Monbazillac)

1. Assouplissez la crêpine en l'immergeant dans de l'eau tiède. Sortez votre rôti du réfrigérateur pour qu'il revienne à température ambiante (ainsi lors de la cuisson, ses chairs seront moins « brusquées » par le choc de température et elles resteront donc plus tendres).
2. Faites chauffer de l'eau (20 cl environ). Réhydratez les raisins secs dans un bol avec le sachet de thé.
3. Faites fondre doucement le beurre dans une cocotte. Pelez et émincez finement l'échalote. Jetez-la dans la cocotte pour la blondir doucement en couvrant. Ajoutez les raisins secs égouttés (gardez le thé, il servira à confectionner la sauce) et un petit verre de vin blanc. Salez et poivrez. Découvrez et réduisez la sauce à feu vif pendant 5 minutes.
4. Pendant ce temps, découpez grossièrement le foie gras. Ajoutez la sauce réduite, mélangez et goûtez. Rectifiez si besoin l'assaisonnement en sel et poivre.

5. Egouttez dans vos mains la crépine. Ouvrez le rôti de dinde dans la longueur sans l'ouvrir entièrement : vous l'ouvrirez alors comme un livre. Posez-le bien au milieu sur la crépine.
6. Farcissez votre rôti, fermez-le sans appuyer et empaquetez-le avec la crépine afin que la farce ne s'échappe pas à la cuisson. Réservez. S'il vous reste de la farce, gardez-la, vous la mettrez 2 minutes avant de servir dans le jus afin qu'elle soit chaude.
7. Dans la cocotte, faites fondre 15g de beurre, sur feu modéré-vif, dorez sur toutes les faces le rôti de dinde que vous aurez précédemment salé et poivré. Ajoutez tout le thé, le restant de vin et couvrez (le jus va réduire). Laissez-cuire sur feu doux-moderé pendant 40 minutes !

Vous pouvez accompagner ce rôti de l'accompagnement de votre choix mais je vous conseille une purée de patates douces (parfumée à la cannelle à la convenance de chacun). La cuisson des patates douces est au plus simple : comme des celle des pommes de terre. Vous les mixerez puis ajouterez au fur et à mesure le lait pour obtenir une purée lisse. N'oubliez pas de saler et poivrer et de servir avec la cannelle !

