

# Dinde désossée farcie à la dinde, Lardons, Mascarpone, Cognac

- Dinde 3,2 KG moins la carcasse = 2,7 kg
- 300 gr. Emincé fin de dinde
- 300 gr. Saucisson vaudois émincé
- 300 gr. Lardons
- 250 gr. Mascarpone
- 5 tranches de pain toast émiétées
- Moutarde douce
- Cognac
- Bouillon de bœuf
- épice « viande »
- Lait
- Sel, Poivre

## 1. Le jour avant : Marinade à l'eau salée

Plonger la dinde dans une grande marmite pleine d'eau salée toute une nuit.

## 2. Désossage

Couteau fin très aiguisé, désosser un côté après l'autre, laisser les cuisse et les ailes, comme ceci ..... →

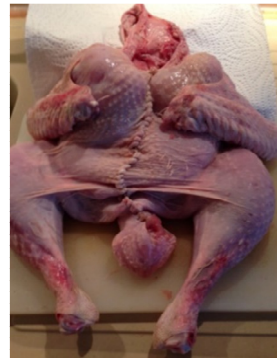


## 3. Farce

- Mouiller le pain au lait, bien l'émietter, ajouter le bouillon de bœuf, moutarde, sel, poivre puis incorporer le mascarpone
- Peler le saucisson vaudois, le déliter en petits dés, griller légèrement avec les lardons et déglacer au Cognac
- Griller légèrement l'émincé de dinde
- Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement

## 4. Remplissage de farce

Exemple 1 - Coudre l'ouverture et farcir par le croupion puis coudre le croupion, comme ceci ..... →



OU

Exemple 2 – poser la farce avant de coudre, comme ceci →



**Ficeller la dinde comme un rôti si la peau paraît mince et fragile.**



## 5. Cuisson au four

- Griller légèrement chaque côté de la bestiole à la poêle en la tournant délicatement
- L'emballer délicatement dans un sachet de cuisson
- Au four pendant 3 heures à 165° (3/4h. par KG)
- Cuisson terminée au Thermomètre aiguille : intérieur à 82°C