

Filet de Dinde farci

Ingrédients

→ 8 personnes

- 1 Filet de Dinde (1.5 kg environ)
- 200 g de Gorge de Porc
- 150 g de Foies de Volaille
- 100 g de Viande de Volaille
- 2 cuillères à soupe de Vin blanc
- 1 cuillère à café de Cognac
- Sel
- Poivre
- 4 Epices
- Persil

Préparation du fond de volaille

- 2 litres d'eau
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- ½ verre de vin blanc
- 3 cuillères à soupe de farine
- Sel
- Poivre

Faire cuire le tout pendant 1 heure

Préparation du filet farci

- Hacher, avec la grille fine, la gorge, les foies et la viande.
- Ajouter le vin blanc, le cognac et les épices.
- Réserver.
- Ouvrir le filet de dinde.
- Mettre la farce au centre. Fermer et ficeler comme un rôti.
- Envelopper dans un torchon. Ficeler.
- Cuire, dans le fond de volaille, 35 minutes à partir de l'ébullition.
- Une fois cuit, retirer du torchon et mettre dans un plat.
- Enfourner à 180° (Th. 6) (préalablement chauffé) 40 minutes environ.
- Vérifier la cuisson
- Couper et servir.