



**LA DINDE**  
Sa chair est maigre, mais sa viande est goûteuse et sa saveur très fine. Préférez une dinde fermière, avec une peau épaisse et peu de graisse au niveau des flancs.

*Acidulé*  
Vérifiez que les clémentines soient bien immergées dans le jus pendant la cuisson. Ajoutez du bouillon, si nécessaire.

**+3 H 30**  
**30 MIN**

**SPECIAL VINS DE FÊTE**  
Un vin de Provence blanc majestueux :  
Château de Bellet, Baron G, bellet, 2015, 35 €  
(voir dossier vins p. 109).

*Dinde rôtie en cocotte aux marrons et clémentines*



## Dinde rôtie en cocotte, aux marrons et clémentines

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 3 H 30

**FACILE**

1 dinde vidée de 3,5 kg • 1 oignon émincé • 40 g de beurre mou • 3 branches de thym • 2 feuilles de laurier • 1 l de bouillon de volaille bio • 6 clémentines bio • 400 g de marrons cuits (en bocal).

**POUR LA FARCE** • 250 g de marrons (en bocal) • ½ oignon • 3 tranches de pain de mie sans croûte • 10 cl de lait • 200 g de veau haché • 4 cl de cognac • Sel et poivre du moulin.

**LA FARCE** ● Hachez grossièrement les marrons. Pelez et ciselez l'oignon. Mettez les tranches de pain de mie à tremper dans le lait. Essorez le pain en le pressant entre les mains, puis mélangez-le avec le reste des ingrédients de la farce. Salez et poivrez, mélangez bien. Garnissez l'intérieur de la dinde avec la farce et ficelez la volaille bien serrée.

● Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez la dinde dans une cocotte allant au four avec l'oignon émincé, le thym et le laurier. Badigeonnez-la de beurre mou sur toute la surface de la peau et arrosez de deux louches de bouillon. Enfournes pendant 3 h. Arrosez la dinde toutes les 30 min avec le jus de cuisson.

● Coupez les clémentines en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur et placez-les autour de la dinde avec les marrons. Poursuivez la cuisson pendant 30 min.

● À la sortie du four, découpez la dinde. Servez chaud ■