

## Dinde farcie et sauce au calvados

### Ingrédients pour 4 portions :

- 30 g de rondelles de pommes séchées 
- sel
- poivre
- 350 ml de bouillon de volaille
- 2 échalotes coupées en petits dés
- 100 g de crème fraîche
- 1/2 c. à c. de coriandre moulue
- 1/2 c. à c. de marjolaine séchée
- 1 rôti de dinde non ficelé d'1 kg (demandez à votre boucher de découper le rôti de manière à pouvoir en faire un rouleau)
- 75 g de lard coupé en tranches
- 2 c. à s. de beurre clarifié
- 100 ml de calvados
- 200 ml jus de pomme
- 6 à 8 c. à s. de Maïzena

### La préparation :

**1** Couper les rondelles de pommes en petits morceaux. Les mélanger avec 200 ml de bouillon chaud et laisser tremper 15 minutes environ. Les égoutter en récupérant le bouillon. Mélanger les échalotes, les morceaux de pommes, la crème fraîche. Assaisonner de sel, de poivre, de coriandre et de marjolaine.

**2** Préchauffer le four à 200 °C. Laver la viande et l'éponger avec du papier absorbant. Couvrir de film alimentaire et aplatir. Saler et poivrer. Répartir sur la viande les tranches de lard puis la préparation aux pommes. Rouler la viande sur elle-même puis la ficeler. Dans une cocotte pouvant aller au four, faire chauffer le beurre clarifié. Y saisir le rôti sur tous les côtés. Verser

50 ml de calvados et le bouillon récupéré. Enfourner 15 minutes.

**3** Puis baisser la température du four à 180 °C. Poursuivre la cuisson 50 à 60 minutes en retournant le rôti plusieurs fois et en l'arrosant avec le jus de cuisson.

**4** Retirer le rôti de la cocotte et le réserver au four éteint. Mélanger le jus de cuisson, le reste du calvados, le reste du bouillon et le jus de pomme. Porter à ébullition. Incorporer la Maïzena et laisser bouillir durant 1 minute. Assaisonner la sauce. Couper le rôti en tranches et servir avec la sauce. Très bon avec des pommes dauphines.

**Préparation : 2 heures**

**Par portion : 720 kcal**

**G : 22 g, L : 30 g, P : 63 g**

### Farce aux pommes (méthode Colette)

Mettre dans une casserole un peu d'eau et faire fondre les bouillons volaille (ou autres). Ajouter ensuite l'origan, les échalotes hachées menu puis les pommes (fruits) coupées en petits morceaux. Il faut que cela devienne une compote pas trop liquide. Mettre le Calvados.

Cette préparation peut servir à diverses choses en fonction des ingrédients.

On peut mettre moins de pommes et hacher de kumquats ou des écorce d'orange, dans ce cas parfumer au Grand Marnier.