

Heather



Et
Ses recettes d'Amérique



DINDE FARCIE et GRAVY

Ingrédients :

1 dinde

Et selon la taille de votre dinde :

Pain de mie émietté dont on aura ôté les côtés

Céleri branche finement haché

Oignons finement haché

Sel

Poivre

Paprika

Entre 125 et 250 gr de beurre fondu

Mélanger le pain de mie, le céleri branche, l'oignon et les épices.

En mettre la moitié dans la dinde puis y verser la moitié du beurre fondu. Recommencer l'opération avec l'autre moitié. Bien refermer la dinde. La placer dans un plat allant au four ainsi que sur les plaques. Enfournier à 180° maximum pendant 40 à 50 mn par kilo de dinde. Pensez à bien arroser votre dinde régulièrement afin qu'elle ne se dessèche pas et si elle commence à trop brunir il faut la recouvrir de papier aluminium.

GRAVY (sorte de béchamel)

Ingrédients :

Jus de cuisson de la dinde

Quelques cuillères de farine

Eau ou lait ou bouillon ou crème ou bière etc....

Oter la dinde du plat et poser ce dernier sur vos plaques, faites chauffer.

Ajouter quelques cuillères de farine, bien mélanger au fouet puis rajouter du lait ou de l'eau ou du bouillon ou de la crème ou de la bière....

Rectifier l'assaisonnement si besoin, faites épaissir et servir avec la dinde.