

Guide Essentiel Du Rôtissage De La Dinde



1 L'achat

Prévoir une livre de dinde par personne. En achetant une dinde fraîche, plutôt que congelée, vous évitez la décongélation qui dure plusieurs jours.

2 La décongélation

Laisser décongeler la dinde au réfrigérateur dans son enveloppe, en plaçant la poitrine vers le haut dans un plat. Pour chaque portion de quatre livres de dinde, accorder une journée de décongélation.



3 La préparation

Enlever le cou et le surplus de gras et retirer les abattis. Rincer l'extérieur et l'intérieur de la cavité à l'eau froide. Éponger avec du papier essuie-tout.

Assaisonner la cavité et sous la peau avec du sel, du poivre et des fines herbes. Essayer les assaisonnements recommandés pour la volaille, soit le thym, la sauge ou la marjolaine.

Farcir la dinde du mélange à farce *Stove Top*. Donner à la pièce la forme la plus compacte possible pour faciliter la cuisson. Réunir les pattes dans un anneau fait avec la peau qui les recouvrait. Plier à l'articulation les ailes et les rabattre sur le dos.



4 La cuisson

Déposer dans une rôtissoire et cuire à 325 °F pendant la durée indiquée (voir ci-dessous). Il n'est pas nécessaire de badigeonner la viande car les jus naturels attendriront la viande.

Vérifier la cuisson au moment voulu. La température interne devrait être d'au moins 170 °F selon le thermomètre à viande. Le jus exsudant des cuisses devrait être clair, et non rose, lorsque vous les piquez à la fourchette, et vous pouvez facilement faire tourner la cuisse sur son articulation.

5 La pause

Sortir la dinde du four. La déposer sur une planche à découper dans un grand plateau ou sur une tôle à biscuit recouverte de papier aluminium.

Recouvrir la dinde d'une tente en papier aluminium. Laisser reposer pendant 30 à 45 minutes. Cette pause permet la redistribution des jus dans la viande, qui la rendront plus tendre.



6 La farce

Si vous décidez de ne pas farcir votre dinde, vous pouvez utiliser le mélange à farce *Stove Top* comme plat d'accompagnement. L'avantage est que vous pouvez en préparer tant que vous voulez, car vous n'êtes pas limité à la taille de la dinde.

Préparer le mélange à farce *Stove Top* selon les directives de l'emballage.

Ajouter quelques ingrédients une fois l'eau bouillie, comme fruits séchés hachés, fromage râpé *Kraft*, noix grillées hachées, quartiers d'orange, canneberges, pommes râpées, poires, carottes ou courges zucchini hachées, saucisse cuite ou bœuf haché cuit.



7 Le découpage

Découper la dinde à la cuisine et non à la table de salle à manger.

En découplant la viande sur une planche à découper déposée dans un plateau, vous éviterez les dégâts causés par l'écoulement des jus.

Étape 1

Commencer par enlever les ailes.



Étape 2

Pour enlever les cuisses, les relever pour voir l'articulation et couper à cet endroit.



Étape 3

Couper chaque poitrine d'un bloc. Inciser de chaque côté du bréchet et découper en faisant glisser le couteau sur les côtes.

Retirer les gros morceaux de viande encore attachés aux os.

La carcasse peut servir le lendemain pour la préparation de sandwiches ou de soupes. Envelopper dans du papier aluminium et réfrigérer.