



Dindon des Fêtes

Ingrédients

Doubler ou tripler les ingrédients de la recette, selon le nombre d'invités attendus.

BEURRE MANIÉ

- ½ tasse (125 ml) de beurre fondu
- ½ tasse (125 ml) de farine

DINDON EN SAUCE

- 1 à 4 c. à soupe (15 à 60 ml) d'huile végétale
- 3 kg de dindon (ou de poulet) désossé et sans peau, coupé en cubes de 2 cm
- 8 échalotes françaises épluchées, ciselées
- 8 gousses d'ail hachées
- 8 branches de thym frais, effeuillées
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de clou de girofle moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- 8 tasses (2 L) de bouillon de poulet réduit en sodium
- Sel et poivre, au goût

VOUS AUREZ BESOIN DE :

- planches à découper
- couteaux
- 2 grandes casseroles
- pinces
- ensemble de cuillères à mesurer
- ensemble de tasses à mesurer
- cuillère en bois
- 1 petit bol pour four à micro-ondes
- louches pour le service

Méthode

BEURRE MANIÉ

- 1 Dans un petit bol, mélanger le beurre et la farine. Réserver.

DINDON EN SAUCE

- 2 Chauffer une grande casserole à feu élevé et ajouter l'huile.
- 3 Saisir les cubes de dindon de tous les côtés pour bien les colorer. Diviser la viande également dans plusieurs casseroles pour obtenir une belle coloration ou utiliser la même casserole et saisir le dindon en deux ou trois fois. Ajouter un peu d'huile avant chaque cuisson.
- 4 Ajouter les échalotes, l'ail, le thym, le clou de girofle et la cannelle. Cuire 5 minutes en remuant à l'occasion.
- 5 Ajouter le bouillon de poulet. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes.
- 6 Ajouter le beurre manié et le diluer dans la sauce en mélangeant bien.
- 7 Laisser mijoter 5 minutes en remuant constamment, jusqu'à épaississement de la sauce. Goûter et assaisonner au goût.



ASTUCE DU CHEF : ne pas oublier de goûter quand on cuisine pour des invités, surtout lorsqu'il s'agit du plat de résistance ! On doit s'assurer que c'est bon avant de servir.