



DINDE AUX AGRUMES ET AU COGNAC

Ingrédients

- 1 dinde bien assaisonnée
- 2 oranges
- 1 oignon
- 1 pomme
- -----
- Sauce
- 3 dl de fond de veau
- 5 dl de jus d'oranges frais
- 2 dl de cognac
- 3 dl de vin blanc
- 2 cs de miel
- 5 giclés de worchester
- Sel – poivre
- 2 noix de beurre

Préparation :

- Farcir la dinde avec des quartiers de pommes, d'oranges et d'oignons.
- Bien rôtir la dinde à 220° pendant 1 h, puis baisser le four à 150°.
- Mettre dans un bol tous les ingrédients de la sauce et bien la mélanger.
- Cuire la dinde à 150°, « 30 min par kg ».
- Arroser régulièrement avec la préparation précédente.

Finitions :

- Prélever le jus de la dinde et le passer dans une passoire.
- Le porter à ébullition et finir l'assaisonnement, si nécessaire.
- 2 noix de beurre ajouteront un peu de rondeur à votre sauce.

Accompagnez la dinde de marrons au caramel et votre palais sera régalé...

Bonne dégustation et bonnes fêtes !