

# Cuisse de dinde farcie

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 30

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 belle cuisse de dinde désossée et dénervée
- 300 g de chair à saucisse
  - 1 oeuf
- 30 g de chapelure de pain (ou autre)
  - 1 cuil à café d'ail
  - 1 cuil à soupe d'oignons
- 15 cl de vin blanc
- 20 cl d'eau
- 2 cuil à soupe de fond de veau
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 gr de beurre
- 1 kg de champignons de paris

## Préparation :

Désosser votre cuisse de dinde, si vous n'êtes pas sur d'y arriver, demander à votre boucher de le faire

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mettre la chair à saucisse avec l'oeuf , la chapelure et l'ail.

Bien la malaxer pour que tous les ingrédients soient amalgamés.

Sur une assiette (ou planche) étaler la cuisse de dinde et déposer la farce dessus.

Rouler le tout et bien ficeler la cuisse pour former un rôti et pour que la farce reste à l'intérieur.

*Recettes de Caline*

Nettoyer et éplucher les champignons, coupez-les en lamelles.

Réserver.

Dans une cocotte assez grande (avec un couvercle et qui va au four), faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive ainsi qu'une noisette de beurre et y faire revenir la cuisse de dinde farci et la faire dorer sur toutes les faces.

Réserver.

Dans la même cocotte, faire revenir les champignons en lamelles avec un peu de beurre, 1 cuil à café d'huile d'olive (si nécessaire) et l'oignon.

Remettre la cuisse avec les champignons. Mouiller avec le vin blanc porter à ébullition quelques minutes, ajouter 20 cl d'eau chaude et fermer la cocotte.

Enfourner la cocotte pour environ 1 heure 15 min de cuisson , en retournant le rôti régulièrement.

Sortir le rôti de la cocotte et le réserver dans un plat de service.

Mettre la cocotte sur le feu, ajouter la crème liquide mélangée avec le fond de veau , laisser cuire à petite ébullition 2 ou 3 min et remettre la cuisse pendant que vous faites cuire l'accompagnement

**Bon appétit à toutes & tous !!** *Recettes de Céline*