

Dinde farcie aux tomates et groseilles

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h 40

Ingrédients pour 6 à 8 personnes : 1 dinde entière prête à cuire (3,5 à 4 kg) – 150 g de beurre – 1 oignon – 400 g de viande hachée (200 g de viande de porc + 200 g de viande de veau) – 400 g de tomates pelées et épépinées en conserve – 100 g de pain de mie – 50 ml de lait – 250 g de groseilles surgelées – 1 c. à soupe de pignons de pin – Persil – Sel, poivre.

Faites fondre 100 g de beurre dans une poêle, ajoutez l'oignon et laissez blondir 5 mn puis ajoutez la viande hachée et continuez la cuisson 5 mn. Ajoutez la viande hachée et continuez la cuisson 5 mn. Ajoutez ensuite les tomates, le pain de mie préalablement mouillé dans le lait, les 250 g de groseilles, les pignons de pin et le persil, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Badigeonnez la dinde avec 50 g de beurre, puis farcissez-la et ficellez-la. Faites cuire la dinde à four chaud en comptant 20° mn par livre (soit 2 h 20 à 2 h 40 Pour une dinde de 3,5 à 4 kg).