

Dinde saumurée à préparer la veille et purée de patates douces à l'érable aux guimauves grillées

Recette créée par Nick Hodges

Présentée par



Dinde

Type: plat principal

Budget: moyen

Préparation: 15 minutes

Temps de saumurage : 24 heures

Cuisson: 8 à 10 heures

Portions: 10

Recette :

Saumure :

- 500 ml (2 tasses) de sel
- 375 ml (1 ½ tasse) de cassonade
- 1 oignon espagnol
- 2 gousses d'ail
- 6 feuilles de laurier
- 6 branches de thym
- 15 ml (1 c. à soupe) de gros poivre

Dinde :

- 1 dinde (préalablement saumurée)
- 454 g (1 lb) de beurre salé, tranché
- 1 oignon espagnol, coupé en gros dés
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- 1 botte de thym
- 1 botte de romarin
- Sel et poivre

Préparation :

La veille :

1. Dans une grande casserole, diluer le sel et la cassonade dans 4 L d'eau bouillante.
2. Dans un grand récipient, verser les 4 L d'eau chaude dans 4 L d'eau froide puis ajouter tous les autres ingrédients de la saumure. Y laisser reposer la dinde durant 24 heures.

Le jour même :

3. Préchauffer le four à 230°C (450°F).
4. Dans une grande rôtissoire munie d'une grille, déposer la dinde, poitrine vers le haut. Éponger la peau de la dinde avec du papier absorbant.
5. Avec les doigts, détacher doucement la peau de la poitrine et des cuisses de la dinde, sans la déchirer.
6. Insérer le beurre tranché sous la peau et un peu partout sur la dinde.
7. Farcir la cavité de la dinde avec tous les ingrédients restants. Bien saler et poivrer à l'intérieur et à l'extérieur de la dinde. Couvrir la dinde avec un papier d'aluminium.
8. Cuire au four pendant 8 à 10 heures à la sortie du four, laisser reposer au moins 20 minutes avant de servir.

Purée de patates douces à l'érable et aux guimauves grillées

Type: accompagnement

Budget: petit

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 10

- 6 patates douces, pelées et coupées en gros dés
- 500 ml (2 tasses) de guimauves
- 225 g (½ lb) de beurre salé, en gros dés
- 375 ml (1 ½ tasse) de crème 35%
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).

2. Dans une grande casserole, faire bouillir les patates douces dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter, puis réduire en purée au pied mélangeur.
3. Ajouter le beurre dans la purée et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Ajouter la crème dans la purée et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
5. Saler et poivrer.
6. Étendre la purée dans un plat allant au four. Répartir les guimauves sur le dessus.
7. Cuire au four 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les guimauves soient grillées.