Recette traditionelle de la Dinde de Noël

Père Noël

Le plat préféré de tous à Noël a autant d'avantages que de variétés de recettes de cuisine. La dinde est facile à préparer. Elle ne vous prend pas beaucoup de temps et ne coûte pas (trop) cher. De plus, en général, une seule dinde suffit à vous régaler vous et votre petite famille.

Imaginez la dinde comme la star d'une grande pièce de théâtre gastronomique : elle occupe le centre de la scène et met tout le monde d'accord à la table. Qu'il s'agisse de grandes tablées festives ou de réunions plus intimes, la dinde s'invite partout, enveloppée d'arômes gourmands et promettant chaleur et convivialité.

Origine de la dinde

Beaucoup se retrouvent le soir du réveillon de Noël autour d'une bonne dinde farcie. C'est une tradition que certains ne manqueraient pour rien au monde. Mais savez-vous d'où elle vient ?

La dinde, bien plus qu'un simple plat, est un symbole de générosité et de réunion, réunissant petits et grands autour de mets riches en saveurs et en histoire.

Si la dinde est connue aujourd'hui à travers le monde, c'est grâce à l'explorateur Christophe Colomb. Lorsque ce dernier arrive en Amérique en 1492, il découvre cet oiseau inconnu jusque-là en Europe. Christophe Colomb nomme alors ce nouvel animal « la poule d'Inde » en référence au fait que l'explorateur pensait avoir découvert l'Inde quand il débarqua en Amérique.

C'est ainsi que petit à petit la « poule d'Inde » a finit par être appelée « dinde ».

Progressivement, la dinde entra dans les habitudes culinaires en Europe et finit par détrôner les viandes d'oie ou de poulet qui étaient jusque-là les plus mangées pendant la période de Noël. Étant moins chère que l'oie, le canard ou le chapon et plus grosse que la poule, la dinde s'est progressivement imposée comme le bon compromis sur la table à Noël à partir de 1570.

Le saviez-vous ? Dans certains pays, comme les États-Unis ou le Canada, la dinde est aussi le plat emblématique de la fête de Thanksgiving. Ce symbole universel du partage s'est imposé partout où l'on célèbre la convivialité !

Recette pour préparer la dinde de Noël

? Comptez environ 45 min de préparation et 120 minutes pour la cuisson.

Ingrédients pour faire une dinde de Noël (8 personnes)

• Une grosse dinde

• 200 g de beurre

• 500 g de hachis de veau

• 500 g de hachis de porc

• 4 œufs

• 10 cl de crème

• Une petite boîte de pelures de truffes

• 80 g de mie de pain

• 10 cl de lait

• Un peu de sel et de poivre

• 6 cl de cognac

• 6 cl de liqueur de porto

• 50 g de farine

• 75 cl de vin rouge Astuce : N'hésitez pas à ajouter quelques marrons, des pommes ou des abricots secs dans la farce pour revisiter la recette de manière originale et surprenante.

Comment préparer une dinde de Noël ?

• Préchauffez votre four à Th 6.

• Trempez le pain de mie dans le lait environ une dizaine de minutes puis posez dans une passoire.

• Pétrir ensemble le pain de mie, le hachis de veau et celui de porc. Ajoutez ensuite les œufs, les pelures de truffes, 3 cl de cognac et 3cl de porto. Salez et poivrez.

• Farcir la dinde de Noël avec le mélange et recousez-la correctement.

• Beurrez un plat à four, posez dedans la dinde et enfournez 30 minutes par 500 g de dinde.

• Surveillez la cuisson et arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.

• Dans une marmite, faites chauffer le vin, 3 cl de cognac et 3 cl de porto.

• Laissez réduire, avant d'ajouter un peu de jus de cuisson de la dinde, la farine et 50 g de beurre.

• Laissez épaissir la sauce avant de retirer et de la servir avec la dinde dans un joli plat de fêtes. Un exemple concret : Pour une dinde de 4 kg (idéal pour 8 à 10 convives), comptez près de 4 heures au four. Pendant ce temps, profitez-en pour préparer des accompagnements festifs comme des pommes dauphine, une purée de patates douces ou un gratin de légumes anciens.

À retenir : La clé d'une dinde tendre et dorée est l'arrosage régulier. Toutes les 30 minutes, versez un peu du jus de cuisson sur la volaille, pour une peau croustillante et une chair moelleuse.

Nous essayerons de vous mettre le plus rapidement possible un grand nombre de recettes de dinde de Noël et de tuto pour savoir comment préparer une dinde de noel avec notamment la recette aux marrons ou au foie gras !

Variantes populaires :

• Dinde farcie aux fruits secs (pruneaux, abricots, figues)

• Dinde aux marrons et pommes caramélisées

• Dinde au foie gras et champignons des bois

• Dinde rôtie à l’ancienne avec herbes fraîches et citron Préparer une dinde, c’est perpétuer une tradition, mais c’est aussi l’occasion de laisser parler sa créativité. Selon vos goûts, jouez sur les épices ou innovez dans la farce pour proposer chaque année une nouvelle expérience gustative à vos invités.

En somme, la dinde de Noël n’a jamais fini de surprendre, de rassembler et de régaler. Cette tradition intemporelle continuera de briller au fil des années, comme une étoile incontournable de la gastronomie festive.