

LA DINDE de Jean-Pierre Coffe

Nombre de personnes :

8

Temps de cuisson :

2h30 le premier jour, 35 min le lendemain

Ingrédients

- 1 dinde de 3 kg (voir une dinde de Bresse si vous pouvez)
- ses abattis : cou, pattes, gésier
- 1 pied de veau, coupé en 2 par le boucher
- 1 os de bœuf
- 3 litres d'eau froide
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 2 poireaux (le vert seulement)
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 3 gousses d'ail en chemise légèrement écrasées
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 citron
- 2 cuillères à café de sel fin
- 10 tours de moulin à poivre

Etapes de la recette

coupé en 2.

Rien n'interdit de fourrer l'intérieur de la dinde d'1 gros bouquet d'estragon frais.
La veille, salez, poivrez, emballez la dinde dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, placez dans un faitout la dinde, les abattis, le pied de veau et l'os de bœuf ; recouvrez d'eau froide.

Le bouillon va réduire et se concentrer, inutile donc de le charger en sel, préférez rectifier l'assaisonnement peu avant le service.

Portez à ébullition ; après 5 min, versez 1 demi-verre d'eau froide pour faire remonter les impuretés ; écumez.

Ajoutez les légumes épluchés, lavés, coupés en 4, le bouquet garni, l'oignon clouté, l'ail.
À la reprise de l'ébullition, couvrez à moitié ; laissez bouillotter à feu doux durant 2 h30, en écumant toutes les 30 min.

Retirez la dinde ; égouttez ; laissez refroidir.

Emballez-la dans un film alimentaire ou un papier d'aluminium ; réservez au réfrigérateur.
Filtrez le bouillon à travers un chinois ou une passoire fine.

Image not found or type unknown

<http://www.volaille-francaise.fr/img/1px.gif>
<http://www.volaille-francaise.fr/img/1px.gif>

Le conseil de votre boucher

Le truc de Jean-Pierre Coffe : Refroidissez rapidement le bouillon pour éviter qu'il ne devienne aigre. Pour cela, versez-le tiède dans un récipient placé dans un bain d'eau froide additionnée de glaçons ; remuez de temps en temps ; couvrez ; mettez au réfrigérateur. Il va se former en surface une pellicule de graisse ; prélevez-la délicatement ; réservez pour des usages ultérieurs : cuisiner des légumes, dorer une volaille, faire sauter des pommes de terre, poêler un poisson...

Le pied de veau se mange avec une vinaigrette, avec oignons ou échalotes hachés.

Partager sur

FACEBOOK