Dinde farcie aux échalotes confites au miel et purée aux noisettes



Facile | 1 h. 45 | 6/8 pers.

Ingrédients :

- ❏ 1 rôti de dinde farci de ± 1,5 kg
- ❏ 600 à 800 g d'échalotes
- ❏ 3 oranges
- ❏ 4 brins de romarin
- ❏ 100 g de miel
- ❏ 1,2 à 1,6 kg de purée de pommes de terre Renmans (ou maison)
- ❏ 100 g de noisettes
- ❏ Huile d'olive
- ❏ Poivre
- ❏ Sel

Préparation :

1. Sortez le rôti de dinde du frigo 30 à 60 min avant de le cuire.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Placez le rôti dans un grand plat et arrosez-le d'un filet d'huile d'olive. Poivrez, salez et effeuillez 1 brin de romarin par-dessus. Couvrez-le de papier alu et faites-le cuire 20 min au four.
3. Pendant ce temps, épluchez toutes les échalotes et séparez les bulbes. Entourez-en le rôti et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Arrosez le tout avec le jus de 2 oranges et la moitié du miel. Ajoutez encore 3 brins de romarin et faites cuire 20 min au four (sans couvrir).
4. Ajoutez le jus de la 3e orange et badigeonnez le rôti avec le miel restant. Poivrez et salez. Poursuivez la cuisson 40 min supplémentaires, en mélangeant de temps en temps les échalotes pour qu'elles cuisent uniformément et en arrosant le rôti avec le jus de cuisson.
5. Pendant ce temps, faites dorer les noisettes dans une poêle, à feu modéré, avec 1 c à s d'huile d'olive. Poivrez et salez. Laissez refroidir.
6. Couvrez le plat avec le rôti de papier alu et laissez reposer 10 min. Pendant ce temps, concassez grossièrement les noisettes avec le plat du couteau. Parsemez-en la purée chaude.
7. Servez le rôti coupé en tranches avec la sauce et les échalotes. Accompagnez avec la purée aux noisettes.

Vous pouvez relever le jus d'orange avec de la sauce soja pour donner une petite touche légèrement exotique à la sauce.

RENMANS