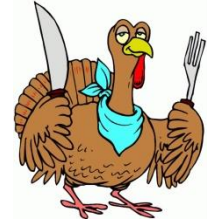




DINDE aux Poires et aux Marrons

Préparation : 30 Min.

Cuisson : 1 heure par kg



Pour 8 personnes.

- 1 dinde de 3.5 Kg
 - 800 g de marrons au naturel
 - 8 poires
 - 60 g de beurre
 - 1 brin de thym, 2 feuilles de laurier, 4 cuill. à soupe de miel, sel, poivre
 - 10 cl de bouillon
1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Salez et poivrez la dinde à l'intérieur et à l'extérieur en massant bien la peau. Garnissez-la de thym d'1 gousse d'ail pelée et de 40 g de beurre en dés. Posez-la dans un plat et enfournez 1 h par kilo en arrosant souvent de jus de cuisson.
 2. Laissez reposer la dinde 30 min. sous une feuille de papier Alu.
 3. Versez un peu d'eau dans le plat de cuisson, puis faites chauffer en grattant bien les sucs de cuisson.
 4. Epluchez les poires, coupez-les en deux et laissez-les dorer 5 min. dans une sauteuse avec le beurre restant. Ajoutez les marrons égouttés, le bouillon, le miel et le laurier. Mélangez et faites mijoter 10 min. avec le jus rendu par la dinde.
 5. Déposez la dinde sur un plat de service, entourez-la de sa garniture et servez.

Bon appétit et bonnes fêtes.