



LES RECETTES  
DE  
NOTRE ÉQUIPE

DINDE RÔTIE AU  
SIROP D'ÉRABLE

signée

BRADLEY BOULTON

# Ingrédients

- 1 dinde de 6 kg (abats retirés)
- 1 3/4 tasse d'oignon haché
- 1 branche de céleri, haché
- 2 carottes moyennes, coupées grossièrement
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 3 c. à soupe de farine
- 3 c. à thé de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 2 tasses de cidre
- 10 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de marjolaine fraîche hachée
- 4 c. à thé de zeste de citron haché
- 3/4 de tasse de beurre
- Sel et poivre

# DINDE RÔTIE AU SIROP D'ÉRABLE

Préparation 5 H

Portions 20



# Préparation

- Faire bouillir le cidre et le sirop dans une casserole à feu moyen, pendant 20 minutes, jusqu'à ce que cela réduise de moitié
- Retirer du feu et ajouter la moitié du thym, la moitié de la marjolaine et le zeste de citron. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Saler et poivrer
- Couvrir et placer au réfrigérateur pour que cela refroidisse
- Préchauffer le four à 375 °F. Placer la grille au bas du four
- Laver et sécher la dinde et la placer dans une rôtissoire
- Glisser la main sous la peau des blancs pour détacher la peau. Mettre la moitié du mélange de sirop et de beurre sous la peau. Si vous faites une farce, faites-la à ce moment.

## Préparation (suite)

- Étaler la moitié du reste du sirop (garder le dernier quart pour la sauce). Attacher les pattes de la dinde avec de la ficelle de cuisine.
- Mettre l'oignon, le céleri et la carotte hachés autour de la dinde dans la rôtissoire.
- Parsemer le reste du thym et de la marjolaine sur les légumes et verser le bouillon de poulet dans le plat.
- Cuire la dinde au four 30 minutes. Réduire la température du four à 325 °F et couvrir la dinde de papier d'aluminium. Faire cuire encore de 3 à 4 heures (4 à 5 heures si la dinde est farcie)
- Mettre la dinde dans un plat et couvrir de papier d'aluminium. Garder le jus de viande pour la sauce. Laisser la dinde reposer 25 minutes avant de retirer la farce

**Pour faire la sauce** Récupérer le jus de viande et le passer au tamis. Retirer le gras du jus. Ajouter du bouillon de volaille pour obtenir 750 ml. Mettre la sauce dans une casserole et porter à ébullition. Dans un petit bol, mélanger le reste du sirop d'érable et beurre avec la farine. Mettre dans la casserole et bien mélanger. Ajouter le thym et la feuille de laurier. Porter à ébullition pour que cela réduise et épaississe un peu. Saler et poivrer.

Bon appétit!

Bradley