



Pour 6 personnes :

Dinde de 3 kg

2 échalotes, ail, thym, laurier

1 tranche de foie gras

250 g de pleurotes et de pieds de mouton

50 g de châtaignes cuites

600 g de pommes de terre

100 g de beurre doux

10 cl de lait

Sel poivre

Huile d'arachide

1 oignon

10 cl de vin blanc sec

½ botte de persil plat

Détacher les cuisses de dinde puis lever les suprêmes

Éplucher l'échalote et l'oignon puis émincer en grosses lamelles

Dans une cocotte chaude avec un filet d'huile, colorer les cuisses coté peau pendant 5 à 6 mn à feu fort, ajouter l'échalote, l'oignon, l'ail le thym et le laurier, le sel et poivre, retourner les cuisses, ajouter le vin blanc et 25 cl d'eau et cuire à feu moyen et à couvert pendant 45 mn

Dans une poêle chaude, colorer pendant 2 mn de chaque coté les tranches de foie gras assaisonnées, les couper ensuite en dès.

Emietter la chair des cuisses et réserver dans la cocotte avec le jus de cuisson

Epluchez l'échalote et la ciseler, hacher l'ail

Nettoyer les champignons, puis les saisir avec l'échalote l'ail et un filet d'huile, assaisonnez et hacher grossièrement, réserver

Couper les châtaignes en dès, concasser le persil plat, mélanger tous les ingrédients dans un bol

Inciser les suprêmes sur toute la longueur, puis les farcir et assaisonner la chair, former des boudins et les rouler dans un film étirable.

Plonger les suprêmes dans l'eau chaude et cuire à feu doux pendant 15 mn éteindre le feu et laisser encore les suprêmes 10 mn dans l'eau

Les sortir et les poêler coté peau pour rendre la peau croustillante

Faire une purée

Dans une assiette monter le Parmentier dans des cercles une couche de purée une couche d'effilochée de cuisse de dinde au foie gras

Découper les suprêmes en tranches épaisses puis disposer devant le Parmentier

Accompagner le tout de jus de cuisson et servir



Imprimer la recette