

Cuisse de dinde farcie aux pommes et airelles

- 1 cuisse de dinde désossée d'env. 1,5kg
- 200g foies de volailles
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4c.s. persil ciselé
- 2c.s. cerfeuil ciselé
- 1c.c. thym ciselé
- 1 œuf
- 20g beurre
- 2 tranches de pain brioché

Garniture :

- 3 pommes
- 250g airelles fraîches ou surgelées
- 40g beurre
- 2c.c. fond de volaille

1. Pelez et hachez l'ail et l'oignon. Hachez les foies de volaille au couteau. Faites griller le pain brioché et taillez-le en petits cubes.
2. Chauffez le beurre dans une poêle. Faites-y confire l'oignon et l'ail 15 min. Disposez les foies de volaille et cuisez 5 min. Ajoutez les herbes et les cubes de pain. Mélangez bien, retirez du feu et laissez tiédir. Ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau.
3. Chauffez le four à 180°C. Etalez la cuisse de dinde et garnissez-la de farce. Roulez-la et ficellez-la. Placez la viande dans un plat à sa dimension et enfournez-la pour 50 min en la retournant régulièrement.
4. Rincez les pommes et évidez-les. Découpez-les en tranches. Chauffez 20g de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les pommes 10 min.
5. Faites éclater les airelles 5 min dans une casserole avec le reste de beurre. Ajoutez 20 cl d'eau et le fond de volaille. Laissez épaissir 5 min sur feu doux.
6. Tranchez la dinde, servez-la entourée des pommes en proposant la sauce aux airelles à part. Escortez-la éventuellement de spätzles revenus dans une poêle avec du beurre.

Bon appétit !