

Roti de dinde farci aux fruits, aux noix et au camembert



INGRÉDIENTS POUR 10 OU 12 PORTIONS

Farce

1/4 tasse de pruneaux dénoyautés, hachés – 1/4 tasse d'abricots séchés, hachés
1/4 tasse de raisins secs dorés – 1 pomme râpée – 1 orange, jus et zestes
1 citron, jus et zestes – 1 échalote française, hachée – 1/2 tasse de noix hachées

1 petite meule de 150 g de petit camembert, croûte enlevée et coupée en cubes
1 c. à thé de cannelle – Sel et poivre du moulin, au goût

Rôti de dinde

2 kg rôti de dindon – 1/4 tasse beurre, fondu – 1/4 tasse de cassonade – 2 c. à thé de vinaigre de cidre
1 c. à thé de moutarde de Dijon

PRÉPARATION

Farce

Mélanger tous les ingrédients de la farce. Assaisonner et réserver.

Rôti de dinde

Préchauffer le four à 160 °C. Trancher le rôti dans l'épaisseur, sans couper jusqu'au bout, et ouvrir en paillon. Farcir, refermer le rôti et attacher avec de la ficelle.

Dans un plat allant au four, déposer le rôti. Dans un bol, mélanger le beurre, la cassonade, le vinaigre de cidre et la moutarde de Dijon. Étendre cette préparation sur le rôti de dindon et faire cuire au centre du four pendant 1 heure. En cours de cuisson, badigeonner 2 fois avec le jus de la viande.

Couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer le rôti quelques minutes dans un plat de service.

Dégraissier le jus de viande, trancher le rôti et servir.

Accompagner de légumes de votre choix.