

## RECETTE

# dinde farcie à la forestière, sauce foie gras

1 dinde entière  
200 grammes crème  
2 décilitres lait  
4 tranches pain-mie  
huile d'olive  
300 grammes blancs de volaille  
600 grammes champignons frais  
50 grammes pistaches  
50 grammes raisins secs  
1 gousse ail  
5 échalotes hachées  
10 centilitres d'armagnac

### SAUCE

1 carotte  
1 oignon  
sel, poivre  
fond de volaille  
80 grammes foie gras

Trempez les raisins 1 h dans l'armagnac. Trempez le pain-mie dans le lait. Nettoyer les champignons et les couper en morceaux au couteau. Désossez la dinde, assaisonner et garder les os.

**PRÉPARATION DE LA FARCE:** Poêlez les champignons avec l'huile d'olive, feu vif. Ajouter les échalotes hachés, et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau et coloration, assaisonner, réserver.

Mixer les blancs de volaille, saler, ajouter le pain-mie tremper, ensuite la crème. Incorporez une partie des champignons, les pistaches et les raisins égouttés (conservez l'armagnac), assaisonnez. Farcissez la dinde désossée, ficellez-la et assaisonner.

**CUISSON:** Faites revenir la dinde dans un plat avec les os, ajouter la carotte, l'oignon émincé, la gousse d'ail. Mouiller avec le fond de volaille. Cuire au four 180°C pendant environ 1 h en arrosant souvent.

Faites revenir les échalotes hachées dans l'huile d'olive, ajouter le reste de champignons, assaisonner et les herbes.

Enlever la dinde du plat, passer le fond de sauce au chinois et ajouter le foie gras, rectifier l'assaisonnement et émulsionner.

**PRÉSENTATION.** Disposer la dinde sur un plat avec champignons, napper avec la sauce sauce