



Recettes des Ardennes

Dinde Rouge des Ardennes à la bière ardennaise

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 1 Dinde Rouge de 3 kg
- 1 demi litre de bouillon de volaille
- Saindoux ou graisse d'oie
- 6 tranches de lard fumé
- 4 oignons
- 150 g de crème fraîche
- 2 branches de céleri
- Sel, poivre
- 2 bouteilles de bière ardennaise de 25 cl
- Thym, laurier



Préparation

Dans une grande cocotte, faites fondre la matière grasse puis faites dorer la dinde rouge sur tous ses côtés. Retirez-la et mettez à sa place les oignons et les branches de céleri coupées en julienne. Mouillez avec deux bouteilles de bière ardennaise et le bouillon de volaille. Salez, poivez et ajoutez le thym et le laurier. Faire cuire la dinde en cocotte durant deux heures et demie environ. Sortez la dinde, découpez-la et gardez les morceaux au chaud. Prenez 1 demi litre de jus de cuisson, ajoutez-y la crème fraîche et un beurre manié (50 g de beurre, 50 g de farine malaxée). Faites rissoler les tranches de lard et disposez-les autour des morceaux de dinde. Servez la sauce à part.

Des tagliatelles et de la bière artisanale peuvent accompagner ce plat.

Découvrez d'autres recettes sur :
www.ardennes-de-france.com

Vos idées weekend sur :
www.ardennes.com

