

# Heather



Et  
Ses recettes d'Amérique



## **DINDE FARCIE et GRAVY**

### **Ingrédients :**

#### **1 dinde**

Et selon la taille de votre dinde :

Pain de mie émietté dont on aura ôté les côtés

Céleri branche finement haché

Oignons finement haché

Sel

Poivre

Paprika

Entre 125 et 250 gr de beurre fondu

*Mélanger le pain de mie, le céleri branche, l'oignon et les épices.*

*En mettre la moitié dans la dinde puis y verser la moitié du beurre fondu. Recommencer l'opération avec l'autre moitié. Bien refermer la dinde. La placer dans un plat allant au four ainsi que sur les plaques. Enfournier à 180° maximum pendant 40 à 50 mn par kilo de dinde. Pensez à bien arroser votre dinde régulièrement afin qu'elle ne se dessèche pas et si elle commence à trop brunir il faut la recouvrir de papier aluminium.*

### **GRAVY** (sorte de béchamel)

#### **Ingrédients :**

Jus de cuisson de la dinde

Quelques cuillères de farine

Eau ou lait ou bouillon ou crème ou bière etc....

*Oter la dinde du plat et poser ce dernier sur vos plaques, faites chauffer.*

*Ajouter quelques cuillères de farine, bien mélanger au fouet puis rajouter du lait ou de l'eau ou du bouillon ou de la crème ou de la bière....*

*Rectifier l'assaisonnement si besoin, faites épaissir et servir avec la dinde.*