



DINDE DE NOËL FARCIE

Dinde Farcie pour vos repas de fêtes, à accompagner de légumes et de pommes de terres !

 20 minutes 3 heures et 20 minutes 10 portions

INGRÉDIENTS

- 1 dinde entière
- 200 g de chair à saucisse
- 100 g de champignons
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail, cru
- un peu de beurre doux (7 g)
- Herbes de Provence
- 2 c..à.c d'huile d'olive vierge extra (8 g)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 200°C
- 2° Pour la farce: lavez et émincez les champignons et l'oignon, hâchez l'ail. Dans un bol mettez la chair à saucisse, les champignons, l'oignons, l'ail et le beurre. Assaisonnez avec le sel, le poivre et les herbes de Provence. Mélangez avec vos mains pour bien homogénéiser la farce et rajoutez de l'huile d'olive.
- 3° Placez la dinde dans un plat adéquat, farcez la avec le mélange précédent et enduisez la avec une cuillère à café d'huile et d'herbes de Provence.
- 4° Faites cuire 2h30 à 3h à votre convenance et arrosez la régulièrement pour ne pas qu'elle sèche (vous pouvez aussi ajouter 2 verres d'eau dans le fond du plat).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (333 g)	% AR
ÉNERGIE	161 kcal	534 kcal	27 %
PROTÉINES	27 g	91 g	181 %
GLUCIDES	0 g	0 g	0 %
SUCRES	0 g	0 g	0 %
LIPIDES	6 g	19 g	27 %
ACIDES GRAS SATURÉS	1 g	3 g	17 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	1 g	2 %
SODIUM	138 mg	459 mg	19 %