

Dinde de Thanksgiving

Thanksgiving se célèbre traditionnellement aux USA le 4ème jeudi du mois de novembre. La fête commémore le repas partagé par les colons de Nouvelle-Angleterre et leurs amis indiens pour célébrer leur première récolte. En effet, ce sont les Indiens qui ont fait connaître aux colons les plantations s'adaptant à leur nouvel environnement – le maïs et la patate douce, entre autres – et leur ont appris à chasser la dinde sauvage.

Depuis, la dinde de Thanksgiving est traditionnellement farcie de légumes et servie accompagnée de patates douces, d'une sauce d'airelle et d'une tarte au potiron. Les amateurs de vin l'accompagnent souvent d'un Pinot noir.

Pour 6 personnes :

- 1 dinde

Ingrédients pour la farce :

- 300g croûtons de pain
- 1 boîte de maïs en grains (ou, si vous en avez le courage, égrénez 2 épis de maïs cuits).
- Céleri en branche coupé en tout petits morceaux
- 1 cube de bouillon de poulet

1. Le matin, préparer la farce : couper le céleri branche en tout petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol et recouvrir du bouillon de poulet. Le bouillon doit être absorbé complètement par le pain au moment d'en farcir la dinde.
2. Farcir la dinde de la préparation. Le truc de Millie : mettre une petite quantité de farce de côté et la faire cuire à côté de la dinde enveloppée dans du papier aluminium. On obtient ainsi une farce légère et non imbibée de la graisse de l'animal.
3. Mettre la dinde farcie au four et l'arroser de son jus régulièrement pour lui garder son moelleux.