

**DINDE DE NOËL AUX MARRONS ET CÈPES D'ARDÈCHE**

Ingrédients : pour 8 personnes

1 dinde de 3kg environ (avec ses abats)  
200g de lard maigre fumé  
400g de purée de marron  
1 oignon émincé, 2 gousses d'ail  
100g de cèpes séchés  
50g de mie de pain  
3 cuillères à soupe de crème fraîche  
3 cuillerées d'huile d'olive  
100g de beurre  
Sel, poivre  
2dl de vin blanc sec

**Recette :**

Vider la dinde.

Badigeonner l'extérieur et l'intérieur de beurre mou ou fondu, barder de fines tranches de lard, notamment autour des pattes qui ont tendance à sécher.

Préparer la farce : faire tremper les girolles ou/et les cèpes dans un peu d'eau, puis dans une poêle, faire fondre le beurre (50g), l'oignon, l'ail, les abats, les girolles ou les cèpes, et laisser cuire 5 minutes (conserver l'eau de cuisson dans un petit ramequin).

Hacher le tout, puis dans un bol, puis ajouter les autres ingrédients : purée de marrons, crème fraîche, mie de pain. Mélanger le tout, saler, poivrer.

Farcir la dinde puis coudre l'ouverture en repliant la peau pour éviter que la farce ne s'échappe à la cuisson.

Mettre la dinde au four, arrosée d'huile.

Retourner plusieurs fois.

Ajouter ensuite le vin et l'eau de cuisson des champignons, puis couvrir la dinde d'un papier d'aluminium.

Laisser au four à température moyenne pendant 2 heures en arrosant souvent.

source: <http://www.exquiseardeche.com>



**Bon Appétit**