

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



DINDE À L'ORANGE ET AUX FRUITS SECS

ACCOMPAGNÉE DE SON HAUTES CÔTE
DE BEAUNE

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 15 min

Cuisson : 180 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- 1 dinde (environ 3 kg)
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 oranges
- 500 g de marrons au naturel
- 12 abricots secs
- 12 pruneaux
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 pommes
- 1 cuillère à café de quatre-épices

- Préchauffer le four à 150°C
- Saler, poivrer la dinde. Glisser à l'intérieur l'ail, le thym, le laurier et une orange coupée en quartiers. La placer dans un plat à four, arroser d'huile et ajouter 20 cl d'eau ainsi que le jus de la deuxième orange.
- Couvrir d'une feuille de papier aluminium et enfourner 3 h, en la retournant et en l'arrosant souvent.
- 40 minutes avant la fin, enlever l'aluminium, augmenter la température du four à 180°C et répartir dans le plat les abricots secs, les pruneaux, les pommes épluchées, l'oignon coupé en huit, le miel et le quatre-épices. 15 minutes avant la fin, ajouter les marrons.
- Lorsque la dinde est cuite, la laisser reposer 10 minutes hors du four, à couvert, découper et servir.

Pourquoi cette alliance ?

Les tannins mûrs de ce Bourgogne donneront en bouche une structure puissante et fruitée, mais douce et plaisante qui s'accorderont parfaitement avec la chair tendre et moelleuse de la viande. Ce vin saura sublimer à merveille ce plat de fête.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

BURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE LES BELLES ROCHES

AEGERTER 2014

Nez de griottes, de noyau. Corsé, du fruit, des tannins mûrs. Joli vin ouvert et plaisant.

Et aussi :
Meursault du Château,
Domaine du Château de
Meursault, blanc 2014

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.