

Four vapeur – Four vapeur combiné – Table de cuisson
Temps de préparation : 40 min
Temps de cuisson : 50 min

Filet de dinde de Thanksgiving, purée de potimarron, cassis et pop-corn Pour 6 personnes

Panier de courses

6 escalopes de dinde fines
1 filet de poulet
100 g de châtaignes cuites
100 g de crème liquide
5 grosses échalotes
1 potimarron
100 g de cassis
200 ml de jus de veau
20 ml de Porto ou vin cuit
50 g de grains de maïs à pop-corn
20 g de beurre
Piment d'Espelette
Sel / Poivre

Matériel

Papier film
1 plat vapeur perforé
1 poêle
1 casserole
1 bol mixeur ou 1 petit hachoir

Déroulé de la recette

Pour la purée de potimarron

Laver et brosser le potimarron, réserver une tranche d'un demi centimètre d'épaisseur pour la farce et tailler le reste de la courge en cubes moyens.

Déposer les cubes dans un plat perforé et cuire au four vapeur à 100°C – 20 min. Sinon, cuire à la casserole dans un fond d'eau jusqu'à ce que le légume soit fondant.

En fin de cuisson, mixer avec les 20 g de beurre et rectifier l'assaisonnement.

Pour la farce fine à la châtaigne

Ciseler une échalote finement.

Tailler en *brunoise* la tranche de potimarron. Couper les châtaignes cuites en 4 ou 6 morceaux.

Dans une poêle chaude, faire suer l'échalote dans un filet d'huile d'olive, ajouter la brunoise de potimarron et les châtaignes. Saler et poivrer, laisser cuire 6 à 7 min, puis débarrasser dans un bol et laisser refroidir.

Dans un petit bol mixeur, hacher le filet de poulet et ajouter la crème liquide froide pour réaliser une farce fine.

Ajouter la garniture châtaigne et potimarron à la farce et rectifier l'assaisonnement.

Pour la ballotine de dinde

Sur une feuille de papier film, déposer une escalope de dinde et déposer au centre la farce fine. Refermer l'escalope de dinde sur la farce et confectionner une ballotine en serrant le « boudin » par les extrémités. Renouveler trois fois l'opération avec le papier film afin de réaliser une ballotine hermétique.

Former ainsi toutes les ballotines de dinde.

Précuire les ballotines au four vapeur à 100°C – 6 min et refroidir après cuisson. Sinon, cuire 8 min dans de l'eau bouillante salée.

Pour la sauce

Ciseler une échalote et, dans une casserole, la faire suer dans un filet d'huile d'olive.

Déglacer avec le Porto et ajouter les grains de cassis. Cuire jusqu'à consistance sirupeuse, puis mouiller avec le jus de veau.

Laisser réduire jusqu'à consistance « nappante ».

Au moment du service, dans une poêle chaude, rôtir les dernières échalotes coupées en deux et les ballotines de dinde dans 20 g de beurre moussé.

Faire le pop-corn au micro-ondes : mettre les grains de maïs à pop-corn dans un plat micro-ondable avec couvercle et cuire 2 min 30 à 800 W. A la sortie, assaisonner de sel et de piment d'Espelette et assembler tous les éléments.

Le petit lexique

Brunoise : taillage d'un légume en petits dés de 3 mm de côté.

Astuces du Chef

On peut remplacer le cassis de la sauce par des airelles pour se rapprocher des codes de Thanksgiving !