

Dinde rôtie frottée au sel



Pour 6 personnes

 30 minutes

 2 heures > Moyen

INGRÉDIENTS

1 dinde de 7 kg, 75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé, 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet, 500 ml (2 tasses) de vermouth blanc ou de porto blanc ou vin blanc, 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie, 15 ml (1 c. à soupe) de miel

Mélange de sel

35 ml de sel fin (sel de table)
15 ml (1 c. à soupe) de thym frais ciselé, 4 gousses d'ail, hachées finement

Mélange de sel

1 - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

Dinde rôtie

2 - Déposer la dinde, poitrine vers le haut, dans un grand plat en verre. Saler l'intérieur de la dinde avec 15 ml (1 c. à soupe) du mélange de sel. Parsemer le reste du sel sur la poitrine et les cuisses de la dinde. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer trois jours.

3 - Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220°C.

4 - Dans une grande rôtissoire munie d'une grille, déposer la dinde, poitrine vers le haut. Éponger la peau de la dinde avec du papier absorbant et la badigeonner avec 60 ml (1/4 tasse) de beurre.

5 - Verser la moitié du bouillon et le vermouth dans le fond de la rôtissoire.

Cuire au four 30 minutes. Réduire la chaleur du four à 170°C et poursuivre la cuisson environ 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la cuisse, sans toucher l'os, indique 82°C. Réserver la dinde dans un plat de service et laisser reposer environ 30 minutes sans couvrir de papier d'aluminium.

6 - Déglacer la rôtissoire avec le reste du bouillon et dégraisser. Réserver.

7 - Dans une casserole, fondre le reste du beurre. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, soit environ 2 minutes. Ajouter le jus de cuisson de la dinde, le miel et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter environ 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaisse. Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.