

# metro



## Dindon rôti au beurre de piments

Évaluer cette recette ★★★★★ 8 Votes

10 | 0:25 | 3:00 | 3:40  
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

Beurre aromatique:

115 g  
(1/4 lb)

Beurre

30 ml  
(2 c. à  
soupe)

Piment fort, haché ou sauce harissa (sauce aux piments forts)

Dindon:

Quantité suffisante, sel, poivre

4 1/2 kg Dindon entier frais

1 Citron, en jus

Sauce :

### Préparation

Beurre aromatique :

Mélanger les ingrédients et réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Dindon :

Saler et poivrer la cavité et l'extérieur du dindon.

Glisser des morceaux de beurre aromatique entre la peau et la chair en prenant soin de ne pas déchirer la peau. Arroser de jus de citron.

Dans une grande rôtissoire, déposer la volaille.

Faire cuire au four jusqu' à ce que la température interne du dindon atteigne 82°C (180°F).

Retirer le dindon et réserver au chaud en le recouvrant d'une feuille d'aluminium.

Laisser reposer 15 minutes avant de le découper.

Sauce :

Dans la rôtissoire, faire revenir dans le jus de cuisson, à feu vif, l'oignon et le céleri.

1 Oignon, haché

---

1 Branche de céleri, émincée en paysanne  
(forme éventail)

---

60 ml Farine tout usage  
(1/4 tasse)

---

5 ml Basilic  
(1 c. à thé)

---

2 ml Graines de céleri  
(1/2 c. à thé)

---

2 ml Thym  
(1/2 c. à thé)

---

500 ml Bouillon de poulet, chaud  
(2 tasses)

---

Au goût, sel et poivre

---

Saupoudrer de farine et bien mélanger.

Ajouter les aromates.

Verser le bouillon de poulet; poursuivre la cuisson 4 minutes.

Passer la sauce au tamis et servir avec le dindon.

Source : Académie Culinaire

---

## Accords vins et mets



### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---