



Dinde au Riesling



Cuisson
2h30 / 3h



5 pers.

Ingrédients

- 1 dinde entière
- Farce
- 30 cl de Riesling
- Sel
- Poivre
- Huile

Préparation

1. Huiler, saler et poivrer la dinde.
2. Préchauffer le four à 220° C sur position grille.
3. Positionner la dinde sur une plaque de cuisson et bien la faire rôtir en prenant soin de la retourner.
4. Lorsqu'elle est bien rôtie, mettre le four sur chaleur tournante et réduire la température à 180°. Verser deux verres de riesling (ou crémant d'Alsace) sur la dinde.
5. Couvrir la dinde avec du papier aluminium et laisser cuire pendant 1 heure (l'aluminium doit recouvrir la plaque de cuisson)
6. Retourner la dinde de manière à mettre la poitrine dans le jus de cuisson, rajouter 2 verres de riesling, couvrir avec l'aluminium et prolonger la cuisson sur 160 ° pendant 1 heure. Si la dinde est farcie, ajouter 15 minutes de cuisson.

Bon appétit !

