



## **DINDE AU FOIN, LÉGUMES D'UNE POTÉE**

### **Ingrédients : pour 8 à 10 personnes**

- 1 dinde de d'environ 3 kilos
- 3 grosses poignées de foin
- 200 gr de beurre
- 300 gr de marron
- 300 gr de champignons de Paris
- 50 gr d'huile de colza bio
- 300 gr de farine
- Sel gris
- Poivre du moulin
- 500 gr de carottes
- 500 gr de rutabaga
- 1 poireau
- 500 gr de pomme de terre
- 200 gr de haricots blancs
- 100 gr de beurre



### **Instructions :**

- Faites tremper vos haricots ligots la veille dans de l'eau.
- Pocher la volaille dans un grand volume d'eau légèrement salée durant 15 minutes. Conserver l'eau et faire réduire. Garnissez la cocotte en fonte avec le foin.
- Prendre 200 gr de beurre mou, mélanger avec 300 gr de marrons hachés et 300 gr de champignons de Paris émincés à cru, puis garnir l'intérieur de la volaille et arroser généreusement d'huile de colza.
- Mettre la dinde dans la cocotte. Il faut qu'elle soit entourée des herbes séchées. Confectionner un enduit avec la farine et un verre et demi d'eau. Roulez en fin boudin la pâte légèrement souple, et la coller sur le rebord de la cocotte. Venir écraser avec le couvercle de manière à obtenir un joint hermétique qui préservera toutes les saveurs de la volaille.
- Enfournez la cocotte à 170°C pour environ 1h30.
- Pendant ce temps, préparer les légumes de la potée, puis les faire cuire dans le liquide de pochage de la volaille, légume par légume.
- Rompre la croûte de farine avec un couteau. Récupérer le jus de la cocotte et le rajouter dans le liquide de cuisson des légumes. Continuer la réduction et ajouter les 100 gr de beurre restant puis repasser tous les légumes ensemble avant de servir.

### **Dressage :**

- Découper les blancs de dinde dans la longueur et les disposer à l'assiette avec les légumes. Arroser généreusement de la sauce réduite.

### **💡 Petites astuces du chef spécialement pour toi**

- Pour un côté très gourmand et ceux qui le souhaite, vous pouvez glisser délicatement quelques rondelles ou brisures de truffes entre la chair et la peau de la volaille avant de la mettre en cuisson.



**Chef Nicolas RIVOALLAN**  
**Code Cuisine**  
58 rue de Béarn – 54400 COSNES ET ROMAIN