**Dinde de Noël à la sauce grand veneur**

**ail**  
**châtaignes**  
**bouillon de poulet**  
**truffe**  
**foies de poulet**  
**graisse d'oie**  
**pomme aigre**  
**haché de poulet**  
**viande de veau hachée**  
**jus de truffe**  
**chapelure**  
**œufs**  
**armagnac**  
**sel et poivre**  
**clou de girofle**  
**noix de muscade**  
**dinde**  
**choix de légumes**  
**croquettes**

***La sauce :***

**poireau**  
**oignons**  
**persil**  
**céleri**  
**carotte**  
**laurier**  
**beurre**  
**vin rouge**  
**fonds sauvage**  
**crème fraîche**  
**gelée de canneberges**  
**concentré de tomates**

**Autres:**  
**canneberges séchées**  
**vin blanc doux**  
**échalotes**  
**lardons**

**La farce :** faites tremper une poignée d'airelles séchées dans un vin blanc doux, par exemple un sauternes ou un monbassilac. Faites revenir l'échalote hachée avec de fins cubes de lard. Ajoutez de l'ail écrasé et laissez frire. Mixez quelques châtaignes bouillies avec un peu de bouillon de poulet pour obtenir une purée. Coupez une truffe en très petits dés. Mélangez les foies de poulet avec un peu de graisse d'oie. Coupez une pomme aigre en dés et faites-la bouillir brièvement dans du vin doux. Pas trop longtemps, car il ne doit pas devenir une purée de pommes.

Mélangez maintenant toutes ces préparations dans un bol profond et ajoutez les autres ingrédients : 200g de hachis de poulet et la même quantité de hachis de veau, du jus de truffe, de la chapelure brune, un œuf et un verre d'armagnac. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel, de la poudre de girofle et de la noix de muscade.

Mettez cette farce dans la dinde. Fermez-la avec du fil de cuisine. Faites-la rôtir au four à 185°C pendant au moins une heure, selon le poids de la dinde. Faites le test avec une aiguille à tricoter pour vérifier si la farce est cuite.

**La sauce :** faites sauter dans une poêle avec du beurre, une brunoise de blanc de poireau, de l'oignon, du persil, du céleri, de la carotte avec une feuille de laurier. Ajoutez du vin rouge et du fond de gibier et faites bouillir.

Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Tamisez la sauce et ajoutez la crème, la gelée de canneberges et concentré de tomates. Laissez-le bouillir un peu. Liez la sauce.

Servez avec une couronne de légumes classique composée de carottes, de petits pois, de choux de Bruxelles et de chicorée. Et bien sûr avec des croquettes faites maison.

**Sur la photo** : ambiance de Noël dans le cercle familial d'il y a quelques années en même plus. Avec une *énorme* dinde.