

La Dinde au Four Parfaite : Moelleuse et Dorée

Informations essentielles

- Portions : 8 à 10 personnes pour un repas de fête standard.
- Température de sécurité interne : 74°C (165°F) au niveau de la partie la plus épaisse de la cuisse (sans toucher l'os).
- Préparation : Sortir la dinde du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson pour éviter le choc thermique.

Ingrédients

- 1 dinde de 4 kg
- 50g de beurre pommade
- Aromates frais (thym, laurier)
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Préchauffer le four entre 160°C et 180°C.
- Badigeonner généreusement la dinde avec le mélange de beurre pommade et d'aromates pour une peau croustillante.
- Enfournier la dinde et compter environ 3 heures de cuisson totale.
- Arroser la dinde avec son jus de cuisson toutes les 30 à 45 minutes pour maintenir la chair moelleuse.
- Si la peau dore trop vite, couvrir le dessus de la dinde avec une feuille de papier aluminium.
- Vérifier la température interne de 74°C avant de sortir la volaille.
- Laisser reposer la dinde pendant 20 à 30 minutes, couverte d'aluminium, pour permettre aux jus de se répartir.

Tableau de cuisson (pour 4kg)

- Température du four : 160°C - 180°C
- Temps de cuisson : 45 minutes par kg (soit environ 3 heures)
- Temps de repos : 20 à 30 minutes après cuisson