



LA DINDE

LA DINDE AU CÉLERI ET AUX DATTES

Peut-être avez-vous trouvé déjà la recette sur "le dîner d'amoureux" mais à toutes fins utiles je vous la rappelle. Les photos de la "fabrication" étaient trop mauvaises : j'espère que les explications vous suffiront pour pouvoir refaire un "voyage de noce" dans votre tête ... pardon dans vos 2 têtes

INGRÉDIENTS:

des dattes (note 6)

un peu de corps gras (note 3)

[poudre de fumage de LVC](#)

[Curry" du Causse"](#))

vin blanc (note 5)

céleri-rave ou patate douce (note 2)

[piquant LVC](#) et/ou [huile du hibou en colère](#)

[Poudre de Perlimpimpin pour sans sel](#)

ail, échalote, oignon (note 4)

et bien sûr une cuisse de dinde (note 1)

MÉTHODE:

Comme d'habitude lisez les notes techniques avant de vous lancer et surtout la note 1 sur la dinde : cela vous aidera à préparer votre "cuisinée"

Si votre viande n'est pas désossée, mélanger une cuillère à moka de [saureta \(le curry" du Causse"\)](#) pour 3 cuillères à soupe de [poudre de fumage de LVC](#) . Saupoudrez de votre mélange . Et faites "mariner" au frais jusqu'au moment de l'utilisation . Cette opération peut même utilement être préparée la veille : vous y gagnerez en goût de la viande

Épluchez et coupez votre céleri-rave ou votre patate douce (ici de la rose) en morceaux de la taille d'une bouchée . Faites les un peu pré-cuire soit à la vapeur, soit au FAO en les saupoudrant d'un peu de [Poudre de Perlimpimpin pour sans sel](#)

Dans votre cocotte mettez "revenir" ail, échalote et oignon coupés assez petits (mais pas trop) . Lorsque c'est doré, sortez-les car si vous les laissez avec la viande tout à l'heure : ils auraient tendance à "cramer" .

Pour les "sans gras" (voir note 4) vous pouvez les faire cuire à la vapeur (ou au FAO avec quelques gouttes d'eau) . Cette méthode a deux avantages :

vous n'êtes pas obligé de les couper très fin "à crus" et vous pourrez les recouper après cuisson : ça ne pique plus les yeux une fois cuit

et pour ceux qui n'aiment pas trouver des morceaux sur la langue, pas de problème : vous pourrez les mixer avant de les joindre à votre cuisinée

Dans le gras qui est resté dans la cocotte lorsque vous avez sorti les aromates, faites revenir votre cuisse de dinde (voir note 1 article : *******) pour la "dorer" bien partout . Si votre viande n'était pas désossée , ni marinée la veille, mélanger une cuillère à moka de [saureta \(le curry" du Causse"\)](#) pour 3 cuillères à soupe de [poudre de fumage de LVC](#) . Saupoudrez de votre mélange . Retournez et retournez : ça devient ocre brillant

Les allergiques à l'alcool ouvrent GRAND la fenêtre

Montez le feu au maximum et arrosez de vin blanc . **IMMÉDIATEMENT** approchez votre allume-gaz : l'alcool qui s'évapore tout de suite (la cocotte est brûlante) s'enflamme immédiatement au fur et à mesure que l'alcool se dégage lorsque vous secouez la cocotte afin que le "jus" "brûle" bien jusqu'au bout . Lorsque la flamme s'éteint : il n'y a plus d'alcool et il ne vous reste que les parfums dans votre cocotte !

Vous pourrez refermer la fenêtre !

Ajoutez maintenant vos légumes , "touillez" délicatement . Si nécessaire ajoutez quelques gouttes de bon "boulhon" de légumes de LVC pour un bon jus : c'est lorsque ça va cuire que la "sauce" va se créer

T . S . V . P -->

Ajoutez vos dattes dénoyautées et éventuellement coupées en 2 ou 3 si elles sont trop grosses . Pensez qu'elles vont "regonfler" dans votre cuisson . Si vous voyez en les ouvrant qu'elles sont "chanvreuses" : ne les mettez pas car elles garderont leur consistance de "ficelle" et vous n'y pourrez rien !

Laissez mijoter un peu pour que vos parfums se mélangent et servez bien brûlant dans des écuelles de terre cuites chaudes si possible ... pour pouvoir rêver d'oasis où rêver et se retrouver en amoureux ♥♥♥!

SERVICE :

Sortez votre viande. Vérifiez l'assaisonnement de la sauce ([piquant LVC](#) et/ou [huile du hibou en colère](#) [poudre de fumage de LVC](#) , [Poudre de Perlimpimpin pour sans sel](#) voir une pointe de [Curry" du Causse"](#)) avec votre "[cuilhèr à testar](#)" afin de bien doser : vous le savez, on peut toujours en rajouter, jamais en enlever !.

Deux présentations possibles :

- CLASSIQUE :

Découpez la viande à l'avance et servez dans un plat creux avec les légumes et nappez de la sauce



- PLUS ORIGINALE (et on peut la préparer à l'avance ce qui peut être très avantageux)

Mettez dans des plats de terre convives) le plat bien cuisiné.

Garder au four jusqu'au moment sortez vos [gants chauds pour](#) car cela va être très chaud

Et servez "doré" ... avec un ... pour votre amoureux

Accompagnement ?? Je ne suis que vous ne vous trompez pas



cuite (autant que de

du service ([ATTENTION mains froides mode LVC](#)

petit ♥ coeur de papier doré (ou ...amoureuse)

pas œnologue mais je crois avec un Saint Amour !

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Je sais, la dinde c'est pas le "top" des volailles de nos jours car elle est souvent le résultat bien "moyen" d'un élevage en batterie plus ou moins catastrophique sur tous les plans ... mais il existe des élevages "honnêtes". Certes ne vous fourniront pas une de ces dindes qui se pavanaient dans les campagnes d'Amérique avant d'y être quasi exterminées par les "pionniers" . Mais un animal bien nourri, qui a pu courir et chercher quelque vermine dans un terrain assez vaste, donnera une chair correcte et qui prendra le temps de mijoter sans se "défaire" comme un coussin avachi par un trop long usage .

UN TRUC ??? non, deux :

T . S . V . P -->

- Plus votre cuisse sera grosse, plus vous avez de chance que la bête soit plus goûteuse. En effet maintenant pour la facilité on tue toutes les volailles d'une "bande" . Comme elles sont nourries dans les mêmes conditions, on peut espérer que la cuisse de la "vôtre" sera meilleure puisqu'elle aura davantage mangé de vermine dans le pré en courant davantage : donc le muscle sera plus ferme ... théoriquement

- Regardez bien la partie interne, là où le couteau a entamé la chair lors de la découpe : si il y a comme des bulles gélatineuses le long de la peau : la bête n'était pas "faite", elle était trop jeune et donc il vous faut faire attention à la cuisson : petit feu et SURVEILLEZ car ça va cuire d'un seul coup et la chair risque de s'"esplatafar" (de s'écraser) d'un seul coup

Enfin *** Vous pouvez pour plus de raffinement lors de la présentation, désosser votre cuisse puis la rouler serrée après l'avoir soigneusement assaisonnée de votre mélange (Comptez une cuillère à moka de [saureta \(le curry" du Causse"\)](#) pour 3 cuillères à soupe de [poudre de fumage de LVC](#) .

ATTENTION pas d'excès car pensez que les épices vont "monter" en cuisant alors que la chair, elle va diminuer donc la concentration va augmenter et partant, la force de vos épices .

Attachez avec de la ficelle à trousser la volaille en "tournant autour". Ainsi, lors du découpage, il vous suffira de couper le nœud et en tirant la ficelle, elle fera tourner le morceau dans le jus. Et il sera bien joli .

TOUTEFOIS une viande désossée perd beaucoup de son charme car c'est le long de l'os que le muscle est le meilleur, alors déjà que la dinde n'est pas très goûteuse ... c'est à vous de voir !

(note 2) Une boule de céleri ou une belle patate douce : la rose est plus adaptée à cette recette car elle a plus de "caractère" . Vous choisirez l'une ou l'autre en fonction de votre marché et de vos goûts. Le céleri a un goût anisé, la patate douce un petit goût de caramel : à vous d'opter pour la "note" que vous préférez... si vous avez le choix En plus, vous pouvez utiliser les deux : ça se marie bien

(note 3) Le corps gras de votre choix : ici, pour une fois je ne vais pas utiliser notre "huile" d'oie ou de canard : ce n'est pas adapté . Mais, si vous pouvez utiliser du [ghee \(le beurre clarifié de LVC](#) , vous pouvez aussi opter pour un peu d'huile "blanche" (neutre) + un peu d'huile de sésame grillée . Cela vous donnera un parfum venu d'ailleurs qui ira très bien

(note 4) les aromates ail, échalote, oignon pourront être utilisés crus (voir pré-cuits vapeur ou FAO ils seront moins forts) mais, si vous le pouvez faites les bien dorer dans le corps gras de votre choix : c'est plus parfumé

(note 5) vin blanc ? En fait selon votre choix, sachant que la dinde est une viande blanche qui accepte les vins blancs secs sans problème mais ici, vous pouvez même forcer la note "sucrée" avec un vin moelleux . Ceci vous paraît étonnant mais testez . Mon "échanson-Doudou" a beaucoup apprécié (et a servi ce vin avec la cuisinée!!)

(note 6) Les dattes ? Vous pouvez utiliser des dattes même très (trop) sèches : elles vont se "regonfler" mais évitez celles qui seront "chanvreuses" lorsque vous les dénoyauterez : elles le sont d'origine et le resteront ! Inversement si vous trouvez des dattes "medjoul", grosses, charnues et moelleuses, elles seront les plus adaptées à votre recette

NOTES DIÉTÉTIQUES

Peut-être que ce jour-là vous allez un peu "oublier" le régime ?? Toutefois, si vous suivez les conseils, c'est possible de les respecter, de ne pas faire de trop gros écarts ... tout en vous régaland à deux ♥ :

Pour les "sans sel" y en a pas : "ONANAPAMI" !

Pour les "sans gluten" pensez à n'utiliser que vos épices "maison" vérifiées . et c'est tout bon

Pour les "sans gras" : les aromates et autres légumes peuvent parfaitement être cuits "vapeur" ou au FAO . Pour la dinde, rassurez-vous, grillée au barbecue, au grill ou à la plancha avant de la cuisiner ne risque pas d'être dangereuse pour vous : elle est plutôt en danger d'être sèche !

T . S . V . P --->

Un truc pour la faire "pré cuire " sans danger : roulez-la dans une feuille de papier cuisson, puis une feuille d'alu . Cuisez à température assez basse et assez longtemps pour qu'elle soit quand même moelleuse. Tout le reste est sans danger

Pour les "sans sucre" : De toute évidence il faut oublier les dattes. Je sais c'est le "plus" qui fait rêver d'ailleurs..

Mettez des noix de cajou et/ou des noix de Macadamia à la place . N'utilisez que du céleri ou du navet et ça se passera très bien ... Je sais, c'est pas pareil mais ..

vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU ♥ AVE CA KOI KON A ♥