

Cuisson de la dinde et autres volailles

- Préchauffer le four à 250°C avec une grille et un bac en dessous pour la récupération du jus e cuisson
- Poser la dinde préalablement badigeonnée d'huile d'olive et de quelques herbes dans le four durant environ 30 minutes
- Sortir la dinde, la poser dans le bac à sauce, baisser le four à 130°C et l'enfourner. Déglacer avec de la bière et bien arroser toutes les 15 minutes
- Sonder l'intérieur des cuisses jusqu'à atteindre une température de 70°C à cœur
- Une fois la dinde cuite, l'emballer dans du papier aluminium, baisser la température du four à 70°C et la poser sur la grille. Récupérer le fond pour faire la sauce

BON APPÉTIT