



**Le bon accord**  
Composé à 60 % de merlot, il fera l'unanimité autour de la table. Délicat mais persistant en bouche, il laisse aux pruneaux toute la place de s'exprimer et de sublimer la dinde.  
**Saint-Estèphe, Marquis de Saint-Estèphe 2018, 11,50 €.**  
(Adresse page 104)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

### Dinde aux pruneaux

**POUR 6-8 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 35 MN CUISSON : 3 H 15 REPOS : 10 MN**

■ 1 dinde d'environ 3 kg ■ 14 pruneaux dénoyautés ■ 100 g d'olives violettes ■ 4 brins d'origan frais ou 1 c. à soupe d'origan séché ■ 30 g de beurre ■ 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse ■ 20 cl de bouillon de volaille ■ 2 c. à soupe de cerneaux de noix ■ sel ■ poivre.

**Pour la farce :** ■ 10 pruneaux dénoyautés ■ 150 g d'épaule de veau hachée ■ 100 g de foies de volaille ■ 3 échalotes ■ 1 bouquet de persil ■ 1 œuf ■ 3 c. à soupe de lait ■ 20 g de beurre ■ 80 g de mie de pain ■ 2 c. à soupe de cognac ■ 2 c. à soupe de miel ■ 1 c. à soupe d'huile.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Préparez la farce : pelez et ciselez les échalotes, faites-les revenir 5 mn dans l'huile. Ajoutez les foies de volaille et le beurre, puis faites-les sauter 10 mn en remuant. Hachez-les et réservez.

**Coupez les pruneaux en petits morceaux,** rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Émiettez la mie de pain dans le lait. Réunissez le tout et ajoutez-y les foies de volaille, la crème, l'œuf, le miel, le cognac, salez, poivrez puis

amalgamez. Farcissez-en la dinde puis cousez l'ouverture.

**Portez le bouillon à ébullition,** faites fondre le beurre et badigeonnez-en la volaille. Salez-la et poivrez-la, puis déposez-la dans la cocotte. Ajoutez le bouillon chaud et l'origan. Couvrez et enfournez 30 mn. Ramenez la température du four à 160 °C puis poursuivez la cuisson 1 h 30 en arrosant régulièrement la dinde.

**Retirez le couvercle de la cocotte,** incorporez les pruneaux, les cerneaux de noix et les olives. Poursuivez la cuisson 1 h. Laissez reposer 10 mn avant la découpe. Accompagnez d'une purée de patates douces.