

MODE DE CUISSON

RÔTI DE DINDE

1. Assaisonner le rôti avec du sel, poivre, ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer le rôti dans une rôtissoire d'environ 10 cm.
3. Verser dans le plat 4 cm de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, carottes et céleri en dés.
4. Déposer 4 noisettes de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
5. Ouvrir le four à 300° F et enfourner le rôti sans préchauffage avec un couvercle.
6. Laisser cuire pendant 90 min, rajouter 50 min si le rôti est congelé, soit environ 23 min par livre.
7. Retirer le couvercle et continuer la cuisson. Arroser toutes les 20 min pendant environ 75 min, soit environ 20 min par livre. Tester avec un thermomètre à viande jusqu'à l'obtention de 165°F à cœur.
8. Mettre le four à « Broil » et laisser dorer pendant 3 à 4 min.

Attention les temps de cuisson ne diffèrent pas si vous avez 1 ou plusieurs rôtis dans votre plat.

Plusieurs sauces ont été élaborées par Mme. Sévelin pour chacun de nos rôtis, vous pouvez les demander à l'un de nos bouchers.

DINDE ENTIÈRE

1. Assaisonner la dinde avec du sel, poivre, ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer la dinde dans une rôtissoire d'environ 10 cm.
3. Verser dans le plat 6 cm de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, carottes et céleri en dés.
4. Déposer 4 noisettes de beurre et un filet d'huile sur la dinde.
5. Ouvrir le four à 300° F et enfourner la dinde sans préchauffage avec un couvercle.
6. Laisser cuire pendant environ 15 min par livre. Rajouter environ 5 min par livre si congelé et rajouter 2 min par livre si farcie.
7. Retirer le couvercle et continuer la cuisson et arroser toutes les 20 min pendant environ 15 min par livre. Tester avec un thermomètre à viande jusqu'à l'obtention de 170°F au niveau des poitrines et 180°F au niveau des cuisses.
8. Mettre le four à « Broil » et laisser dorer pendant 3 à 4 min.

LAPIN FARCI

1. Assaisonner le rôti avec du sel, poivre, ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer le rôti dans une rôtissoire d'environ 6 à 8 cm.
3. Verser dans le plat 4 cm de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, carottes et céleri en dés.
4. Déposer 2 noisettes de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
5. Ouvrir le four à 350° F et enfourner le rôti sans préchauffage avec un couvercle.
6. Laisser cuire pendant 40 min et rajouter 40 min si le rôti est congelé.
7. Retirer le couvercle et continuer la cuisson en arrosant toutes les 20 min pendant environ 30 min, soit environ 20 min par livre. Tester avec thermomètre à viande jusqu'à l'obtenir de 165°F à cœur.
8. Mettre le four à « Broil » et laisser dorer pendant 3 à 4 min.

CAILLE ET BALLOTINE DE LAPIN FARCI

1. Assaisonner la caille avec du sel, poivre, ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer la caille dans une rôtière d'environ 6 à 8 cm.
3. Verser dans le plat 4 cm de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, carottes et céleri en dés.
4. Déposer 1 noisette de beurre et un filet d'huile sur la caille.
5. Ouvrir le four à 350° F et enfourner la caille sans préchauffage avec un papier d'aluminium sur le produit et laisser cuire 25 min.
6. Retirer le papier d'aluminium et continuer la cuisson tout en arrosant toutes les 10 min pendant environ 25 min. Tester avec un thermomètre à viande jusqu'à l'obtention de 165°F à cœur.
7. Mettre le four à « Broil » et laisser dorer pendant 3 à 4 min.

PINTADE ET CANARD FARCI

1. Assaisonner le rôti avec du sel, poivre, ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer le rôti dans une rôtière d'environ 8 à 10 cm.
3. Verser dans le plat 5 cm de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, carottes, choux verts émincés et céleri en dés.
4. Déposer 2 noisettes de beurre et un filet d'huile sur le rôti.
5. Ouvrir le four à 350° F et enfourner le rôti sans préchauffage avec un couvercle.
6. Laisser cuire pendant 40 min et rajouter 40 min si le rôti est congelé.
7. Retirer le couvercle et continuer la cuisson et arroser toutes les 20 min pendant environ 35 min, soit environ 20 min par livre. Tester avec un thermomètre à viande jusqu'à l'obtention de 165°F à cœur.
8. Mettre le four à « Broil » et laisser dorer pendant 3 à 4 min.

COQUELET FARCI

1. Assaisonner le coquelet avec du sel, poivre, ail frais et des herbes de Provence.
2. Déposer la caille dans une rôtière d'environ 6 à 8 cm.
3. Verser dans le plat 4 cm de bouillon de volaille accompagné d'oignons émincés, carottes et céleri en dés.
4. Déposer 1 noisette de beurre et un filet d'huile sur le coquelet.
5. Ouvrir le four à 350° F et enfourner le coquelet sans préchauffage avec un papier d'aluminium sur le produit.
6. Laisser cuire pendant 30 min et rajouter 40 min si le rôti est congelé.
7. Retirer le papier d'aluminium et continuer la cuisson et arroser toutes les 10 min pendant environ 25 min. Tester avec thermomètre à viande jusqu'à l'obtention de 165°F à cœur.
8. Mettre le four à « Broil » et laisser dorer pendant 3 à 4 min.

MAGRET DE CANARD FARCI

1. Mettre une cuillère de graisse de canard et un filet d'huile d'olive dans une poêle en fonte.
2. Chauffer la poêle au maximum et faire saisir le rôti de magret 2 min à feu élevé de chaque côté.
3. Baisser le feu à doux et laisser cuire 6 min de chaque côté. Retirer au fur et à mesure la graisse qui fond pour ne pas que la graisse dépasse la couche de gras naturel du magret.
4. Préchauffer le four à 350° F et enfourner la poêle pendant 10 min.
5. Laisser reposer environ 5 min.