



## Dinde de Noël aux cerises

Vous vous demandez ce que vous pourriez bien préparer pour le repas de Noël ?

Voici ma recette de dinde de Noël aux cerises.

Bon oui d'accord, ce n'est pas une recette belge traditionnelle mais ce mélange sucré-salé vous séduira !  
Le sucré-salé, voilà qui est bien de chez nous.



Cette dinde sort de l'ordinaire, et en plus, il n'y a vraiment pas plus simple à préparer.

Elle n'est même pas farcie et elle n'est pas sèche non plus !

Et promis, vous ne serez pas coincé dans votre cuisine en tête-à-tête avec votre dinde de Noël !

Mais attention, la cuisson de la dinde prend des heures alors il faut démarrer à temps.

### Ingrédients

- 1 dinde de 3 kg
- un peu de beurre ou d'huile d'olive
- 1 bocal de cerises (ou un paquet de cerises surgelées)  
*Attention : conservez le jus !*
- 50 g de sucre
- 1 CS de vinaigre
- sel et poivre



### Préparation

Massez votre dinde avec le beurre ou l'huile d'olive. Ajoutez sel et poivre et placez-la dans un grand plat à four.

Enfournez-la à 220 degrés pendant 15 minutes puis baissez la température à 180 degrés et continuez la cuisson pendant 3 h environ tout en arrosant la bête chaque fois que vous y pensez avec un peu du jus des cerises.

*Attention : dès que la dinde est dorée, recouvrez-la d'un alu pour éviter qu'elle ne sèche trop à la cuisson.*

Vers la fin de la cuisson (ou à l'avance), préparez un caramel léger avec le sucre et la CS de vinaigre. Rajoutez le jus de cuisson dégraissé et enfin les cerises pour les chauffer (sans les défaire).

Dégustez votre dinde nappée de votre succulente sauce aux cerises. **Bon appétit !**

### Astuces

- ✓ J'ai testé de faire bouillir la dinde 15 minutes dans un bouillon avant de l'éponger et de la cuire au four. Résultat : une dinde pas sèche du tout. Il paraît que c'est une astuce de grand chef (je ne me rappelle plus du tout d'où je sors cela mais ça marche !)
- ✓ Le temps de cuisson dépend beaucoup du poids de votre dinde mais il pourrait aussi dépendre de votre four...  
A titre indicatif pour la cuisson à 180°, comptez 1 h par kg.
- ✓ Pour savoir si votre dinde est cuite, piquez une fourchette dans la cuisse.  
Si le jus qui s'écoule n'est plus rosé, c'est bon !

