

Plat n°1 : Dinde aux marrons et purée maison

(Pour 8 personnes)

La dinde aux marrons :

Ingrédients

- 1 dinde de 2/3kg
- 300g de marrons
- 300g de chair à saucisse
- 225g de mie de pain
- 15cl de lait
- 125g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 2 branches de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 5cl de cognac
- Sel
- Poivre
- 1,5kg de pommes de terre
- 1 bouillon KUB

La purée de pommes de terre :

Ingrédients

- 2kg de pommes de terre (chair tendre, variété pour purée)
- 30cl de lait
- 40g de beurre
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à café de noix de muscade

Préparation

Dinde aux marrons :

https://www.marmiton.org/recettes/recette_dinde-farcie-aux-marrons_24858.aspx

Purée de pommes de terre maison :

<https://www.cuisineaz.com/recettes/puree-de-pommes-de-terre-maison-12202.aspx>

