



# DINDE DES FÊTES EN SAUMURE ÉPICÉE

Plats principaux, Sélection du Chef

Sel

Niveau de difficulté: ●●●○○

Temps de préparation: 24 heures

Temps de cuisson: 20 min par livre



Pour d'autres délicieuses recettes, visitez

[www.selwindsor.com](http://www.selwindsor.com)

## Ingrédients

1 tasse	Sel cascher Windsor®
1 tasse	cassonade
2 c. à table	grains de poivre noir (entiers)
2 c. à table	muscade moulue
2 c. à table	clous de girofle (entiers)
2 c. à table	piment de la Jamaïque
2 c. à table	graines d'anis
2 c. à table	graines de coriandre
2	bâtons de cannelle
12 à 18 lb	dinde fraîche les viscères enlevés
	Grains de poivre noir Windsor® (frais moulus)

## Préparation

- Mélanger 4 tasses (1 L) d'eau et les assaisonnements dans un chaudron; porter à ébullition et laisser mijoter 10 minutes.
- Déposer la dinde dans une grande casserole, ajouter la saumure et suffisamment d'eau pour couvrir complètement la dinde. Réfrigérer à couvert, durant la nuit ou jusqu'à 24 heures.
- Retirer la dinde de la saumure. Rincer et assécher au moyen d'un essuie-tout.
- Préchauffer le four à 450 °F/230 °C. Placer la dinde sur une grille dans une rôtissoire. Frotter la chair de beurre ramolli sous la peau et badigeonner de beurre fondu. Assaisonner de Grains de poivre noir Windsor®, moulus.
- Verser 1 tasse (250 ml) de saumure dans la rôtissoire afin que les jus de cuisson ne brûlent pas. Rôtir la dinde pendant 1 heure, badigeonner après 30 minutes.
- Réduire la température du four à 325 °F/160 °C; poursuivre la cuisson, badigeonner et faire pivoter la rôtissoire une fois pendant la cuisson, jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F/75 °C. Couvrir pour éviter de trop rôtir.
- Retirer la dinde du four. Laisser reposer 20 minutes avant de la découper.

Truc : Substituer le poulet ou les cailles pour de la dinde

Portions : Dinde de 18 lb (8 kg) pour 12 personnes

Par portion de dinde saumurée (100 g) | Calories 170 | Lipides 4,5 g | Glucides 0 g | Protéines 29 g

