

# Cuisson de la dinde de Noël

**Pour la cuisson il faut ;**

(2 ou 3 heures avant le début de la cuisson)

- Huiler et épicer votre dinde (farcie ou pas).  
(Préchauffer le four à 200 °)
- Dorer la dinde environ 20 minutes sur le dos et 20 minutes sur les poitrines à une température de 200 C°.
- Baisser à 180 degrés environ 60 minutes.
- Puis à 150 -160 degrés environ 60 minutes.
- Et enfin réduire à environ 100 - 120 degrés pour le reste de la cuisson.

Temps de cuisson pour une dinde selon son poids (avec la farce);

- 3.500 kg = 2h30-3h00
- 4.500 kg = 3h30-4h00
- 5.500 kg = 4h00-4h30
- 6.500 kg = 4h30-5h00

La température à cœur (des cuisses et des filets) doit être de 85 C° au minimum

Arroser la dinde, seulement depuis la moitié de la cuisson.  
Cela est suffisant. (Vin blanc, Cognac,...)

Bon appétit et Joyeux Noël

Boucherie de Campagne Martin Georges et fils 021/946.25.01