



La dinde rouge des Ardennes rôtie façon Westermann

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 dinde de 4 kg environ
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la cuisson

1. Graisser généreusement la dinde (préalablement pochée dans les cuisines du Coq Rico) avec l'huile et la moitié du beurre et mettre l'autre moitié à l'intérieur du coffre.
2. Saler et poivrer.
3. Mettre la dinde sur la plaque à rôtir, glisser dans le four préchauffé à 180°C et laisser cuire pendant une heure, en l'arrosant régulièrement de son jus de cuisson.
4. Une fois la volaille bien dorée, la déposer sur une planche à découper et la couvrir de papier d'aluminium.

Pour le service

1. Découper la dinde, poser les morceaux sur le plat de service et mettre au four 100°C pendant 10 minutes.
2. A la sortie du four, les arroser du jus de cuisson de la dinde.