



# Rôti de dindon en porchetta

**Portions : 6**

**Temps de préparation : 60 min.**

**Temps de cuisson : 40 min.**

## Ingrédients

- 1,4 kg (3 lbs) de demi-poitrine de dindon désossée du Québec, avec peau
- 60 ml (1/4 tasse) de sauge fraîche, hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de thym frais, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché
- 6 gousses d'ail, émincées
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de fenouil, broyées
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de flocons de piment rouge, broyés
- 60 ml (1/4 tasse) de chapelure panko
- 15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de sel de mer, divisé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir, divisé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale

## Préparation

### Garniture aux fines herbes

- Transférer les fines herbes, l'ail, les graines de fenouil et les flocons de piment rouge dans un bol.
- Ajouter la chapelure panko et le zeste de citron, remuer et réserver.
- Cuisson de la poitrine de dindon
- Étendre une grande pellicule plastique sur une surface comme une planche à découper.
- Déposer la poitrine de dindon, côté peau vers le bas, et une autre grande pellicule plastique par-dessus.

- À l'aide d'un attendrisseur de viande, presser la poitrine de dindon jusqu'à ce qu'elle soit d'une épaisseur égale de 1/2 pouce. Retirer la pellicule plastique.
- Assaisonner la surface du dindon avec environ 5 ml (1 c. à thé) de sel de mer et 1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir. Frotter pour bien faire pénétrer le sel et le poivre dans la viande.
- Saupoudrer la garniture aux fines herbes sur la viande.
- Enrouler étroitement le dindon et utiliser une ficelle de boucher pour attacher la viande à tous les 1 pouce.
- Assaisonner l'extérieur avec l'autre 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel de mer et 1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir.
- Envelopper le dindon dans du papier d'aluminium ou du papier parchemin et transférer sur une plaque de cuisson à large rebord ou dans une rôtissoire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures ou jusqu'à 2 jours.

### Saisir et rôtir le dindon en porchetta

- Sortir le dindon du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de le faire rôtir.
- Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Relâcher un peu le papier d'aluminium sur le dindon.
- Faire chauffer une grande poêle en fonte et y verser 30 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale.
- Saisir la poitrine de dindon de chaque côté, environ 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Remettre la poitrine de dindon dans la plaque et faire rôtir de 35 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse de la viande indique au moins 74 °C (165 °F).
- Sortir le dindon en porchetta du four et relâcher un peu plus le papier d'aluminium. Laisser reposer pendant 20 minutes avant de trancher.
- Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes racines cuits à la plaque.

Crédit : Michelle Wong c/o Sift & Simmer pour Les Éleveurs de dindon du Canada



Dindon  
Québec