



## ***DINDE OU CHAPON DE BRESSE POCHÉ ET RÔTI***

### **INGRÉDIENTS**

---

1 dinde (ou chapon de 3 à 4 Kg)  
2 carottes  
1 vert de poireau  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 bouquet garni  
4 à 5 litres d'eau tiède  
10 cl de vin blanc sec  
1 jus de volaille Molard : 4 dl  
Sel, poivre.



### **PRÉPARATION**

---

Saler et poivrer l'intérieur de la dinde.  
La faire pocher pendant 30 min. dans le bouillon.  
Retirer la dinde du bouillon et bien égoutter  
Ensuite, bien badigeonner avec de l'huile ou beurre fondu.

Placer la dinde dans un plat à rôtir allant au four.

Poursuivre la cuisson à four chaud 200°C durant 1 heure 30.  
Arroser souvent avec la graisse rendue, mélangée au jus de cuisson Molard

A la fin de la cuisson, défilceler et laisser reposer 15 minutes afin  
que les chairs se décontractent. Faire caraméliser les sucs de cuisson.



## ***CUISSON DES VOLAILLES AU FOUR***

### **INGRÉDIENTS**

---

Une volaille fermière ou de Bresse : Poulet, Pintade, Poularde, Chapon, Dinde, Oie  
Un jus de cuisson de volaille Molard : 4 dl

### **PRÉPARATION**

---

Saler et poivrer l'intérieur de la volaille  
Préchauffer le four 170/180°C  
Placer la volaille dans la lèchefrite  
Couvrir la volaille d'un papier d'aluminium

### **CUISSON**

---

Au cours de la cuisson, arroser régulièrement la volaille avec le jus de volaille Molard

Temps de cuisson :

Pintade, Poulet, Poularde	: 1h15 à 170/180°C sous papier alu
Canette	: 0h20 à 200°C découvert
	: plus 15 minutes si volaille farcie

Dinde, Oie, Chapon	: 2h00 à 170/180°C sous papier alu
	: 0h30 à 200°C découvert
	: plus 20 minutes si volaille farcie

**A la fin de la cuisson, déficeler et laisser reposer 15 minutes afin que les chairs se décontractent**