






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers.: 6/12p
- Préparation :  3mn
- Cuisson :  2h30
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 dindonne de Bresse préparée par votre boucher
- beurre
- sel, poivre

DINDONNE DE BRESSE

* PRÉPARATION *

Préchauffer votre four à 200° (Th.7)

Saler et poivrer la dindonne et la badigeonner de beurre ou d'huile.

Enfourner et cuire pendant une petite heure.

Baisser le four à 130° (Th.4 ½).

Cuire encore pendant 1h30.

Pendant la cuisson, arroser régulièrement votre volaille avec le jus qui se forme et protéger la d'un papier aluminium si elle dore trop vite.

En fin de cuisson, éteindre le four, entrouvrir la porte la porte et laisser la reposer pendant 20 minutes.

* REMARQUES *

Pour accompagner votre dindonne de Bresse, privilégiez un plat simple. Une jolie purée maison, beurrée et crémée, un gratin de cardons ou des marrons que vous aurez disposés autour de votre volaille la sublimeront parfaitement.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com