

Dodine de volaille au  
foie-gras aux pommes saucadaises

Désosser 2 cuisses et entre-cuisses de dinde.  
Saler - Poirer

Pour la farce, hacher échalotes, ail,  
oignons, jambon. Ajouter un peu  
d'Armagnac - mélanger.

Étaler la farce sur chaque morceau  
de viande et dans la poche de la  
cuisse.

Placer une tranche de foie-gras sur  
une des cuisses et entre-cuisses. Poser  
la 2<sup>ème</sup> cuisse et entre-cuisse farcie  
sur la 1<sup>ère</sup>, le côté farce sur la  
tranche de foie-gras.

Envelopper l'ensemble sur une feuille  
de papier alu (côté brillant à l'intérieur).  
Cuire à four moyen 1 h.

~~Pour la sauce~~, Couper en tranches  
des champignons de Paris - Les cuire  
rapidement dans de la graisse de  
canard - Saler - Poirer.

Ajouter un grand verre de Sauternes

et 2 cuillerées à soupe de crème fraîche  
Faire mijoter à couvert pendant 10 min.

Pour les pommes sarladaises, couper  
les pommes de terre à gros cubes que  
l'on cuit dans la graisse de canard  
à couvert (à l'étouffé)

Couper des cépes à gros morceaux et  
les faire cuire à la graisse d'oie  
Saler, poivrer.

Les ajouter aux pommes de terre et  
laisser terminer la cuisson.

Mettre le dindon sur les champignons  
de Paris et laisser terminer la cuisson.