

La Dinde au Four Parfaite : Le Guide Ultime pour une Chair Fondante et une Peau Croustillante

Préparation et Sécurité Sanitaire

- Décongélation : Compter 24 heures au réfrigérateur pour chaque tranche de 2 à 2,5 kg de dinde.
- Peau croustillante : Éponger la dinde avec du papier absorbant et la laisser découverte au réfrigérateur quelques heures avant la cuisson pour sécher la peau.
- Hygiène : Nettoyer systématiquement toutes les surfaces et ustensiles ayant été en contact avec la dinde crue pour éviter la contamination croisée (Salmonella).

Calcul des Quantités

- Prévoir environ 500g de dinde brute par personne pour assurer des parts généreuses et prévoir des restes.

Guide de Cuisson

- Température du four : Maintenir à 165°C (325°F) pour garantir une cuisson sécuritaire et éviter le développement bactérien.
- Temps de cuisson : Estimer entre 30 et 40 minutes par kilogramme.
- Arrosage : Badigeonner la dinde avec son jus de cuisson ou du beurre fondu toutes les 30 à 45 minutes pour éviter le dessèchement.
- Gestion de la dorure : Si la poitrine dore trop vite, recouvrir la zone de papier d'aluminium pour éviter qu'elle ne brûle avant la fin de la cuisson.

Vérification et Repos

- Température à cœur : La dinde est prête lorsqu'elle atteint 74°C (165°F) dans la partie la plus épaisse de la cuisse, sans toucher l'os.
- Repos : Laisser reposer la dinde pendant 20 à 30 minutes après la sortie du four avant de la découper pour permettre aux jus de se redistribuer.