Comment préparer la dinde de Noël ?

De quelle taille dois-je choisir ma dinde ?

Prévoyez 500 g de viande par personne. Vous aurez ainsi assez de viande pour un repas et des restes.

- 6 à 8 personnes : 4kg de dinde
- 10 personnes : 5kg de dinde
- 12 personnes : 6kg de dinde

Combien de temps faut-il pour décongeler une dinde congelée ?

À une température ambiante fraîche (pas plus de 17,5°C), il faudra environ 2 heures pour chaque 450g. Sinon, vous pouvez décongeler au réfrigérateur pendant une nuit. Attention, il est important de décongeler complètement la dinde avant de la faire cuire.

Comment calculer le temps de cuisson ?

Pour une dinde de 4kg ou moins comptez 20 minutes par kilogramme et ajoutez 70 minutes. Pour une dinde de plus de 4kg, comptez toujours 20 minutes par kilogramme, mais ajoutez cette fois-ci 90 minutes.
Choisissez une température de 170°C à chaleur tournante.
Pour un résultat très moelleux, retournez la dinde et rôtissez-la à l'envers avec du bouillon et des légumes. Aux deux tiers de la fin de la cuisson, tournez la dinde dans le bon sens pour la faire dorer.

Comment puis-je savoir si ma dinde est bien cuite ?

Utilisez un thermomètre alimentaire. Si le centre de la dinde atteint 75°C au niveau de la poitrine et de la patte, alors votre dinde est cuite.

Comment préparer la dinde de Noël ?

Laissez votre dinde reposer avant dégustation.

Couvrez votre dinde d'une feuille d'aluminium sans la serrer et laissez-la reposer à température ambiante. Cela permettra au jus d'être réinjectés dans la viande et garantira un résultat tendre et moelleux. Le temps de repos idéal est de 30 à 40 minutes. Veillez à ce que la viande soit placée au réfrigérateur au plus tard 2 heures après sa sortie du four.

Que faire des restes ?

Avec la quantité réalisée de dinde, il vous restera de quoi faire pour un second repas. La dinde peut alors être retravaillée en hachi-parmentier ou être dégustée froide.
Pour les plus généreux, vous pouvez mettre de côté quelques morceaux de dindes afin de les offrir à quelqu'un dans le besoin.