Farce de dinde à l’abricot et à la sauge

La douceur de l’abricot et le parfum réconfortant de la sauge transforment votre plat de dinde typique en mets raffiné. Utilisez un pain plus lourd pour que la farce puisse absorber davantage de liquide savoureux.

Préparation
20 minutes
Temps de cuisson
30 mins

Ingredients

- 13 à 15 tasses de pain coupé en dés
- 1 tasse de céleri coupé en dés
- 1 tasse d’oignon coupé en dés
- 1 ½ tasse de beurre
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût

- 1 c. à thé de sauge séchée
- 1 c. à thé de sarriette séchée
- ½ tasse d’abricots séchés en dés et trempés au préalable dans l’eau chaude pour les ramollir
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 gros œufs

Instructions

Étape 1
Dans une poêle, faire revenir l’oignon et le céleri dans le beurre à feu mi-doux de 10 à 12 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient tendres.

Étape 2
Mettre les cubes de pain dans un grand bol. Verser le mélange de beurre, d’oignon et de céleri sur le pain et mélanger. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.

Étape 3
Beurrer une casserole de 2 pintes (8 à 9 pouces). Mettre la farce dans la casserole préparée. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 30 à 35 minutes ou jusqu’à ce que la farce soit dorée.