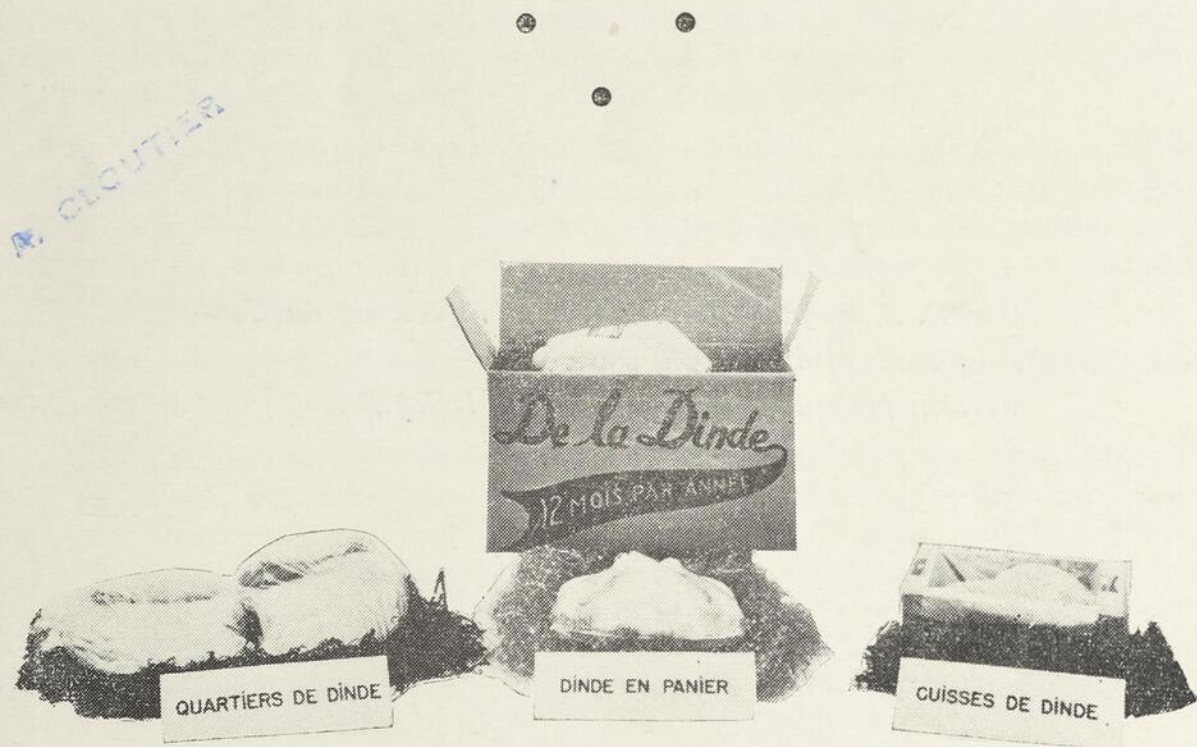


Vente de la Dinde

A LA MODERNE



BULLETIN No 176

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUEBEC

1953

Collection

Gilles Bachand

Bibliophile

*Par E. S. Snyder et H. L. Orr, Professeurs au Collège
d'Agriculture de Guelph, Ont.*

Version française de J. R. Proulx, B.S.A.,

VENTE DE LA DINDE

A LA MODERNE

Les producteurs du Canada ont démontré leur habileté à développer des dindes de choix, soit des mâles lourds, d'un bon fini, à poitrine large et charnue, soit des femelles d'un poids moyen ou léger ou encore des dindonneaux à griller, d'une saveur délicate, âgés de 10 à 15 semaines, un produit relativement nouveau dont la popularité s'accroît graduellement.

Les consommateurs canadiens apprécient la dinde. C'est une viande nourrissante et délicate et les oiseaux améliorés sont économiques d'achat à cause de leurs épais tissus musculaires. Pour les repas de famille, au Jour d'Action de Grâce ou à la Noël, rien ne saurait rivaliser avec la dinde rôtie, encore moins la surpasser.

Si rien n'égale la dinde pour ces occasions, il y a cependant plusieurs bonnes façons de l'apprêter.

Toutefois, quand les convives sont moins nombreux, on aurait trop d'une dinde entière. C'est le temps de servir une moitié ou peut-être un quartier, ou encore un dindonneau à griller. Les morceaux braisés, tels que filets, ailes, cuisses roulées et jambes (*) sont excellents et peu coûteux. Les steaks plus minces peuvent être consommés, de la main à la bouche, une fois roulés. La dinde désossée, roulée et farcie est délicate en tranches servies chaudes ou froides. En des occasions spéciales, un hors-d'oeuvre de dinde fumée donnera un cachet distinctif à la table la mieux garnie.

Certes, la soupe à la dinde est toujours de mise. Les cous et autres parties osseuses qui restent après le découpage en fourniront le bouillon.

La vente des dindes à la moderne stimule l'intérêt des acheteurs. Un produit de qualité, dans un emballage attrayant, satisfait le client. Les achats répétés de portions appropriées augmentent la consommation.

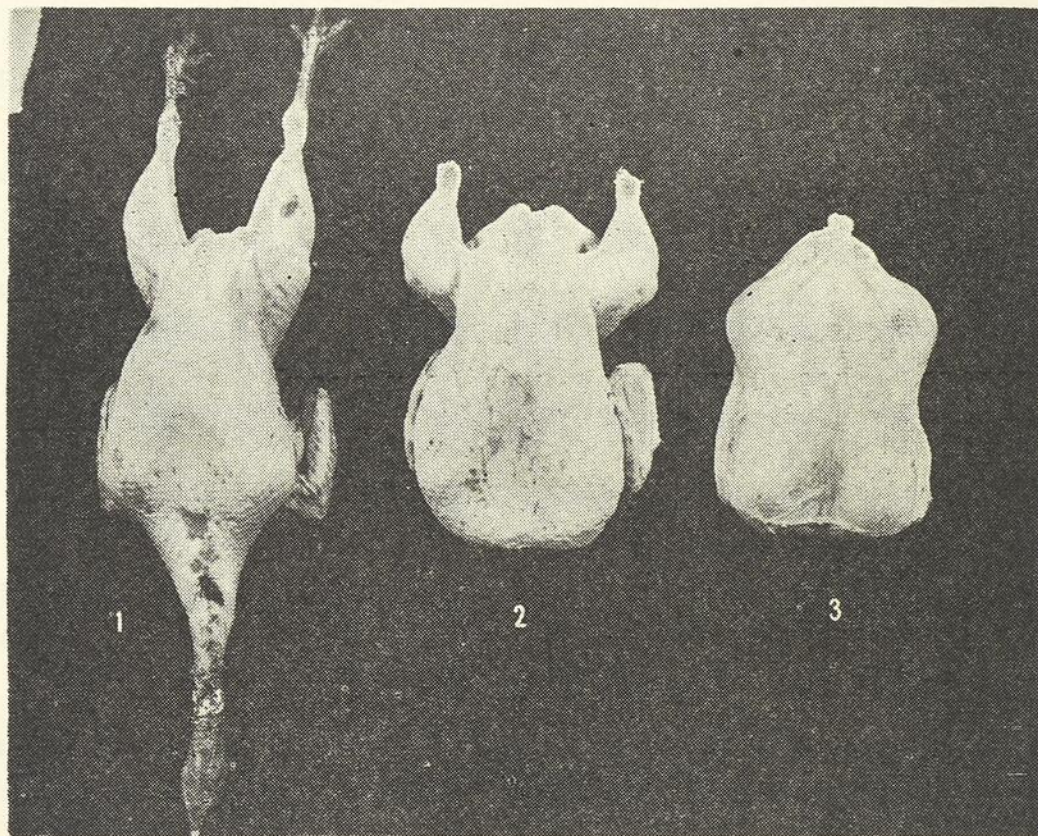
(*) Ce que l'on appelle communément "cuisse" est en réalité constitué de deux parties, la véritable cuisse, qui semble se confondre avec le tronc, et la jambe qui est arrondie en forme de mollet.

LE TEMPS EST PEUT-ETRE VENU D'ESSAYER DE NOUVELLES METHODES.

ABATTAGE ET HABILLAGE

Les dindons peuvent être abattus en les saignant par le bec et en défonçant le cervelet, ce qui permet de les plumer à sec et d'obtenir des carcasses très attrayantes. Le déplumage à sec est une méthode relativement lente et coûteuse. La saignée extérieure (égorgement) est rapide et efficace mais laisse une coupure disgracieuse où la viande est exposée à se gâter lorsque les oiseaux sont vendus non éviscérés.

Que l'on saigne par le bec ou par l'extérieur, il faut couper les deux veines jugulaires afin de faciliter l'écoulement rapide du sang. Les dindons mal saignés ont une mauvaise teinte, sont peu attrayants et généralement classés dans les catégories inférieures. Ils ne se conservent pas bien et vous font perdre de l'argent.



Trois façons ordinaires de vendre la dinde :

1. Habillée et non éviscérée
2. Prête à rôtir c. à d. éviscérée
3. Prête à rôtir — enveloppée et congelée

La plupart des dindons sont échaudés lentement. Ils sont ensuite plumés à la main ou à la machine.

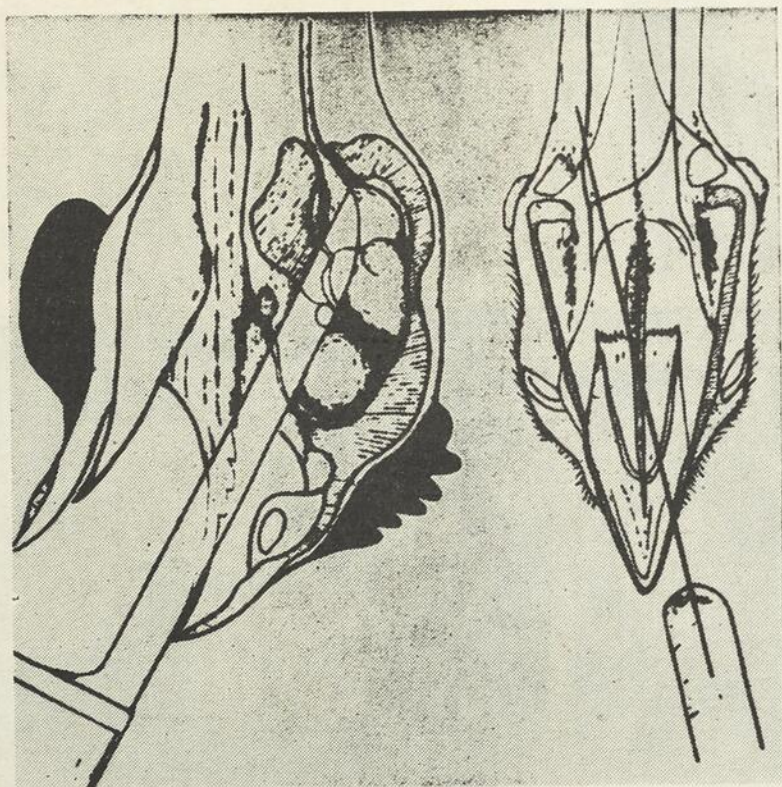
On trouvera au tableau qui suit les températures et la durée de l'échaudage.

Jeunes mâles :	126F. — 128°F., 30 secondes
Jeunes femelles :	124F. — 126°F., " "
Dindonneaux à griller :	122F. — 126°F., " "
Dindons reproducteurs :	128F. — 130°F., " "

L'expérience peut indiquer de légères modifications à ces recommandations.

REFROIDISSEMENT

La chair du dindon est une denrée très périssable. Il est donc indispensable de la refroidir complètement et immédiatement après l'habillage, à la température de 35 à 40°F. Le refroidissement à l'air n'est efficace que par temps froid. L'eau courante du robinet ou mieux encore, l'eau contenant de la glace, produit un assez bon refroidissement mais la dinde ainsi refroidie doit être vendue sans retard ou emballée et congelée. Il faut changer d'eau fréquemment comme mesure sanitaire. La salubrité du produit dépend des précautions hygiéniques. Par température chaude l'efficacité du refroidissement exige l'emploi d'une chambre réfrigérée. Lorsqu'un nombre considérable d'oiseaux doivent être préparés pour le marché, il est indispensable de posséder non seulement une chambre réfrigérée, mais aussi un congélateur.



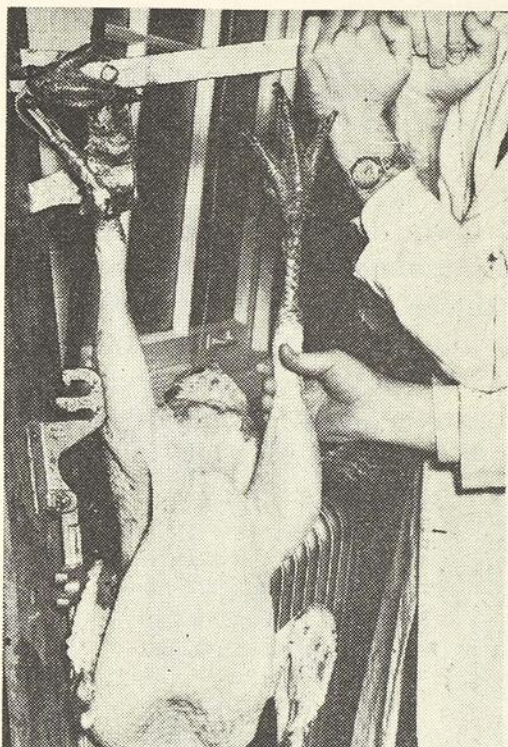
Croquis d'une tête de volaille montrant les positions du couteau

1-Saignée

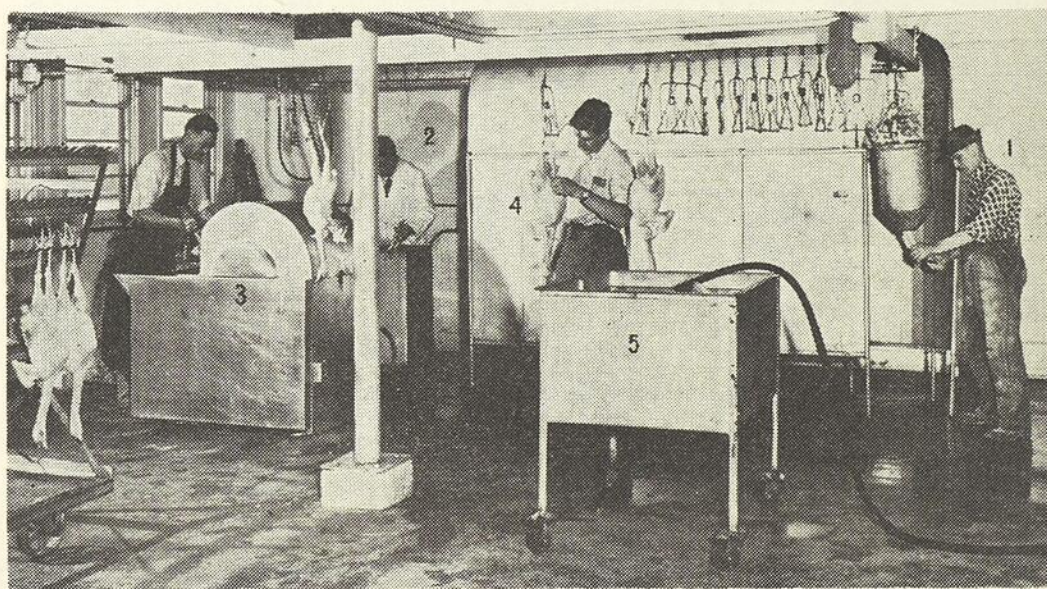
2-Défoncement du cervelet

EVIscERATION

Le dindon peut être éviscéré chaud ou refroidi. Les oiseaux éviscérés chauds doivent être bien refroidis avant d'être enveloppés et congelés. Pour livrer des oiseaux prêts à rôtir vous devez : 1) extraire les tendons ; 2) couper la tête et les pattes ; 3) enlever le sac à l'huile ; 4) séparer le cou à son union avec l'épaule a) en coupant la peau en arrière du cou, b) en libérant le cou de sa peau, c) en le séparant à sa base par une torsion et en le coupant ; 5) extraire le jabot et la trachée ; 6) enlever les viscères ; 7) conserver les abattis—coeur, foie et gésier ; 8) laver la carcasse et les abattis ; 9) envelopper les abattis avec le cou dans du papier ciré et insérer le paquet dans la cavité abdominale ; 10) emballer.



Modèle d'extracteur de tendons



L'abattoir du département avicole de l'O.A.C.

1-Abattage 2-Echaudage 3-Déplumage 4- Enlèvement des chicots
5-Refroidissement à l'eau 6-Support pour refroidissement

RENDEMENT HABILÉ, EN VIANDE ET POURCENTAGE DE RENDEMENT

Poids de divers types de dindons, vivants, habillés et éviscérés

No	Catégorie	Poids moyen vivant		Poids moyen habillé et refroidi		Poids total éviscéré	
		1lb.	oz	1lb	oz	1lb.	oz
47	BBB femelles	16	1.9	14	15.2	13	3.0
55	BBB mâles	27	10.0	25	9.4	22	9.1
18	BSW femelles	11	8.4	10	15.1	9	7.2
21	BSW mâles	20	8.8	18	12.9	16	6.7
65	BSW à griller	—	—	4	4.8	3	8.1
8	BBB à griller	5	9.2	5	0.5	4	0.6

Pourcentage de rendement du groupe précédent de dindons

No	Catégorie	Poids froid	Poids éviscé-	Poids éviscé-
		par rapport au poids chaud	ré p.r. au poids vi- vant	ré p.r. au poids froid
		%	%	%
47	BBB femelles	92.8	81.8	88.2
55	BBB mâles	92.6	81.7	88.2
18	BSW femelles	92.3	79.7	86.3
21	BSW mâles	91.5	79.9	87.3
65	BSW à griller	—	—	81.4
8	BBB à griller	90.2	72.5	80.3

Exemple de la différence de prix requise pour compenser la diminution de poids seulement, basé sur les données du groupe de 47 BBB femelles du tableau ci-dessus :

	Poids Moyen	Prix	Valeur
Vivant	16 - 1.9	50c	\$8.06
Habillé et froid	14 - 15.2	54c	8.07
Eviscéré	13 - 3.0	61 1/4c	8.07

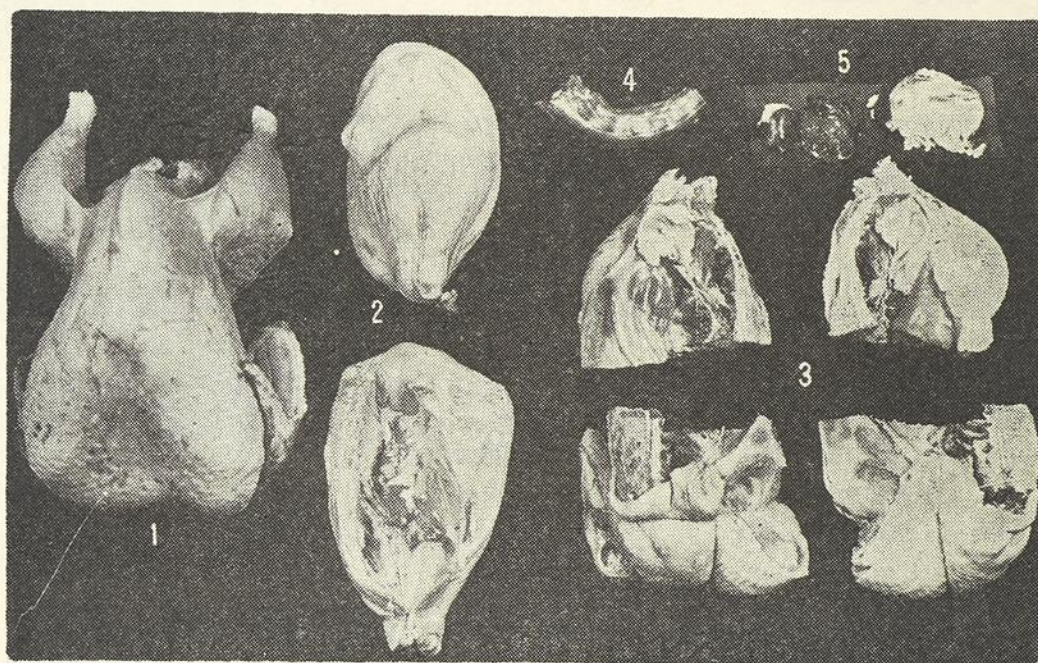
Aux différences de prix ci-dessus il faut ajouter : le transport, frais d'habillage, d'emballage, d'éviscération et autres frais de transformation, soit une dépense de 3 à 6c par livre. Cela varie quelque peu selon l'âge, la taille et la catégorie. Il faut y ajouter la marge de profit.

Les données ci-dessus sont basées sur le poids sec d'oiseaux de la catégorie A et Spéciale, sauf pour quelques-uns des dindonneaux à griller.

Le refroidissement à l'eau et l'emballage dans la glace augmentent le poids.

DEMIES ET QUARTIERS DE DINDES

En dépit de la demande pour une variété de dindons plus petits, la production du gros dindon se maintiendra. Les hôtels, restaurants et institutions trouvent le dindon lourd plus économique d'achat. L'offre de ce type excède cependant la demande. Une récente enquête faite dans l'Indiana a révélé que le poids est le principal facteur-limite de la fréquence de l'achat de dindes tout le long de l'année dans les familles moyennes. L'offre de demies et quartiers de dindes corrigera cette situation en satisfaisant les exigences des petites familles. Là où cette méthode de vente fut mise en pratique, elle reçut l'appui de la clientèle. Les dindons lourds se vendent au rabais. Toutefois la ménagère économe épargne de l'argent, tout en augmentant la consommation en achetant une dinde lourde pour en servir d'abord une moitié ou un quartier, quitte à conserver le reste de l'oiseau dans son réfrigérateur ou dans son coffre froid (locker) pour le servir plus tard.

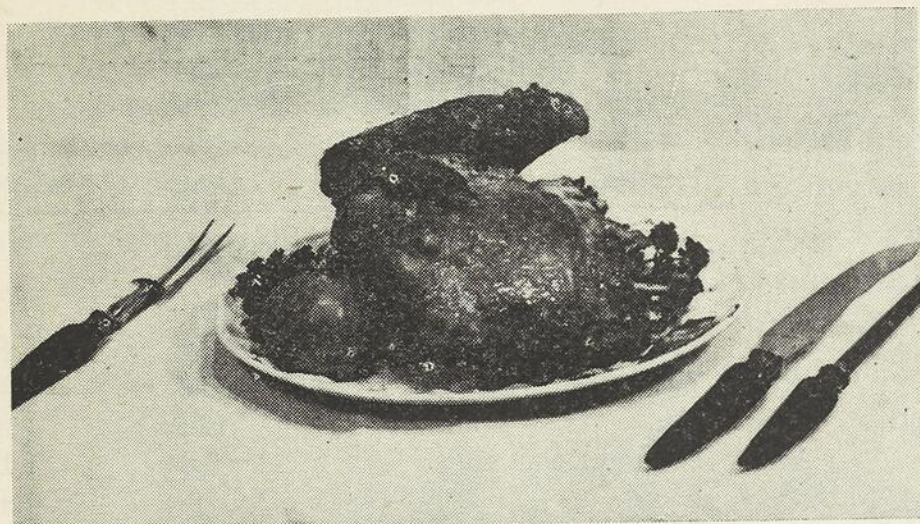


1- Dinde entière 2- Deux demi-dindes 3- Quatre quartiers de dinde
4- Cou 5- Abattis

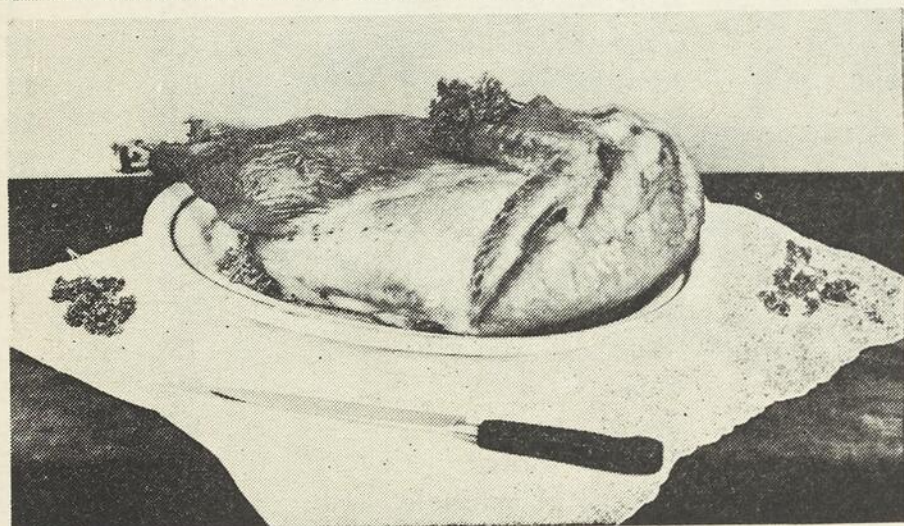
La découpe de dindes éviscérées en demies ou en quartiers se fait avant ou après la congélation, au moyen d'une scie mécanique ou à bras. Les oiseaux sont coupés en deux dans le sens de leur longueur, puis chaque moitié est divisée en deux quartiers, en se guidant sur la dernière articulation de l'aile pour faire la séparation. Les quartiers antérieurs sont surtout constitués de la poitrine et de l'aile, tandis que les quartiers postérieurs contiennent surtout de la chair foncée.

Quartier de dinde rôtie

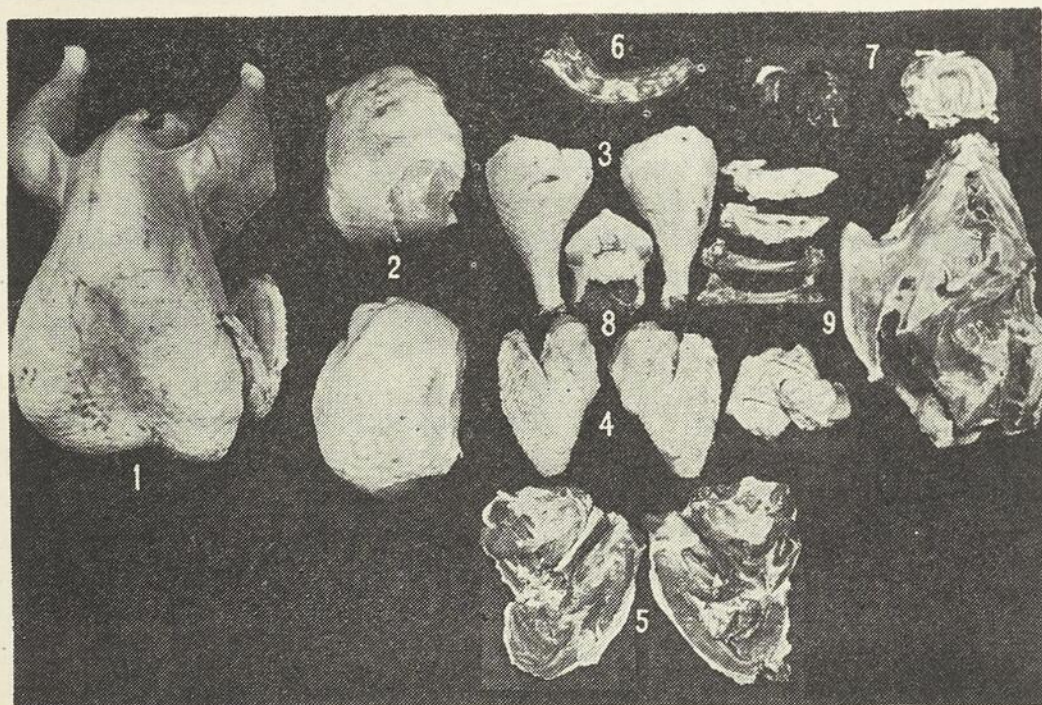
La préparation des demies ou quarts de dindes pour la cuisson est à peu près la même que pour l'oiseau entier. Si on le désire, la farce peut être insérée dans la cavité des sections et protégée par un papier ciré. Les morceaux sont ensuite placés la peau en-dessus dans la rôtissoire.



Quartier de dinde



Demi-dinde rôtie



Dinde dépecée montrant les morceaux

1- dinde entière 2- deux demi-poitrines 3- jambes 4- ailes 5- cuisses désossées
6- cou 7- abattis 8- base de la queue 9- morceaux à soupe.

DINDE DÉPECÉE

La dinde dépecée n'est pas une nouveauté mais sa vente a été limitée par les frais élevés de préparation, les reliquats difficiles à vendre, l'offre déficitaire hors saison et l'insuffisance de réfrigération.

Ces obstacles ne sont pas insurmontables — de fait sont en train d'être surmontés.

La vogue croissante des comptoirs auto-service et les progrès constants de l'intérêt du public pour la consommation des autres volailles dépecées, fournissent au producteur de dindons l'occasion de promouvoir la vente de la dinde dépecée.

Poids moyen et % de rendement de
35 mâles BBB de 24 semaines

Parties	Poids moyen	% du poids refroidi
	1b. ozs	
Pois vif	21-15	- -
Habillé et refroidi	19-11	- -
Pattes	12.9	4.11
Tête	10.6	3.36
Cou	12.9	4.10
Peau du cou	3.8	1.19
Ailes	1-12.3	8.98
Bout des ailes	3.6	1.14
Cuisses	2- 8.8	12.91
Jambes	2- 3.5	11.26
Poitrine totale	5-11.9	29.20
Viande de poitrine	5-14.5	24.94
Os de poitrine	12.9	4.10
Dos, partie d'avant	1- 1.5	5.57
Dos, partie d'arrière	1- 1.8	5.65
Base de la queue	4.6	1.46
Coeur	1.4	.44
Foie	3.5	1.10
Gésier	5.7	1.82
Abattis totaux	10.7	3.39
Graisse abdominale	2.9	.93

DINDE FUMÉE

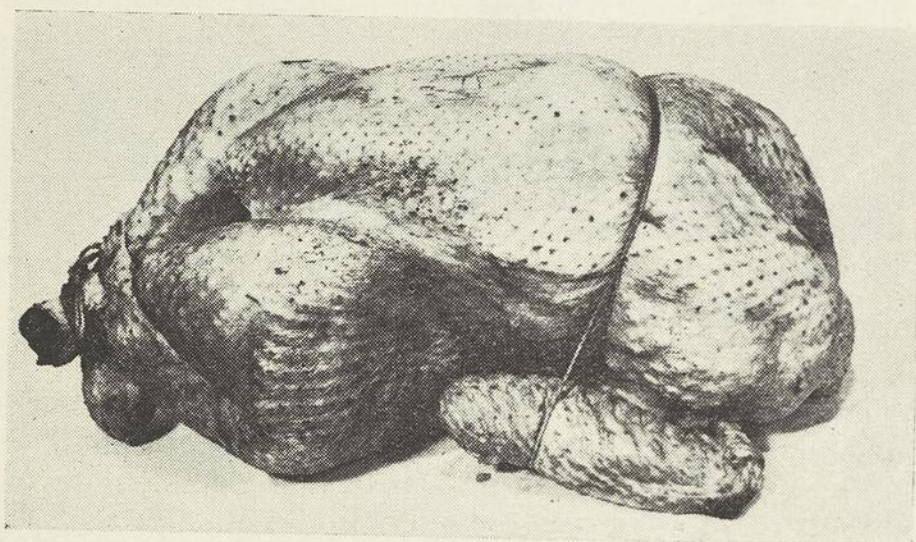
L'odeur âcre de la fumée communique à la chair de dindes une saveur très recherchée dans plusieurs régions des États-Unis. Les Canadiens n'ont eu jusqu'ici que de rares occasions d'apprécier cette spécialité. La dinde fumée est excellente comme hors-d'oeuvres, pour les sandwiches et même comme plat de résistance. Elle n'est pas difficile à préparer et elle peut l'être de plusieurs façons. Les dindes entières, les poitrines ou autres parties peuvent être fumées.

Certains producteurs gardent leur procédé secret mais nombre de formules satisfaisantes sont déjà connues. Les oiseaux les plus recommandables à fumer sont ceux de la Catégorie A et les Spéciaux. Les dindes propres et éviscérées sont trempées dans la saumure à la température de 38°F. pendant deux à dix jours, tenant compte de leur poids, du genre de saumure et de la saveur désirée. L'injection de la saumure à la seringue dans les parties les plus charnues abrège la période du trempage. On laisse égoutter les oiseaux pendant vingt-quatre heures, puis on les enveloppe dans du coton à fromage ou autre mince tissu pour les fumer. Le fumage est bref si la fumée est chaude, plus long si la fumée provient d'un feu amorti. La durée varie donc selon la température et le goût de fumée désiré. Les bois durs donnent un fumet spécial à la viande.

La dinde fumée peut être servie rôtie ou non, selon la durée du fumage et la température de la fumée. Pour que la viande reste humide à la cuisson on l'arrose fréquemment ou bien on l'enveloppe dans un papier métallique. Voici une formule de saumure domestique à la fois simple et qui donne de bons résultats :

pour 75 livres de viande dans un baril de 25 gallons :

8 lb. de sel 3 lb. de sucre 3 oz de salpêtre 6 gal. d'eau



Dinde fumée

On trouve aussi dans le commerce d'excellentes préparations de saumure avec les instructions nécessaires.

STEAK DE DINDES

Un autre moyen d'écouler les dindons lourds, c'est de les transformer en steak. Bien que ce produit soit à peu près inconnu au Canada, il est très populaire dans certaines régions des Etats-Unis. Bien préparés, les steaks de dindes sont très appétissants. Ils permettent la vente des dindes en petites quantités aux familles peu nombreuses. Ils constituent aussi une délicieuse garniture pour les hamburgers.

Ces steaks sont fabriqués à l'aide d'une machine spéciale et on n'utilise que la viande des cuisses et de la poitrine, sans peau ni tendons. Chaque steak pèse ordinairement 4 ou 2 onces. L'addition de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ once de graisse de dinde par steak lui communiquera la saveur caractéristique. Ce qui reste peut être préparé et offert comme parties de dindes et comme morceaux à soupe.

Vu leur nature périssable, les steaks doivent être manipulés avec précaution, emballés sans retard dans des sacs de cellophane fermés hermétiquement, pour vente immédiate ou pour congélation. Nous avons constaté par expérience que le steak de dindes congelé conserve sa qualité pendant trois mois à 0°F. mais perd de la saveur si on le garde plus longtemps.



Fabrication du steak de dindes :— 1- Levée de la viande de poitrine 2- Transformation en steak 3- Empaquetage 4- Fermeture à la chaleur

DINDE ROULEE

désossée et roulée fournissent un mets délicieux pour certaines occasions spéciales. Ils peuvent être farcis ou non. Il y a plusieurs façons de les préparer, mais quelle que soit la méthode, tous les os sont enlevés et la chair qui reste est enveloppée dans la peau. On en fait un rouleau qui est ensuite lié, de sorte qu'il est facilement tranché après cuisson. Il y a aujourd'hui dans le commerce aux Etats-Unis de la dinde roulée et pressée qui se tranche au tranchoir mécanique. Bien que le procédé de préparation exige du temps et de l'adresse, ce produit est très attrayant et devrait facilement trouver preneurs dans certains quartiers. Le tableau qui suit montre la proportion approximative de viande roulée et de sous-produits.

Rendement de 5 mâles B.B.B.

Parties	Lb. Oz.	% du poids refroidi
Poids refroidi	21 - 1.2	- - -
Cou	- 12.8	3.79
Abattis	- 11.2	3.30
Viande désossée	13 - 7.7	63.97
Os	3 - 7.2	16.35

DINDE EN CONSERVE

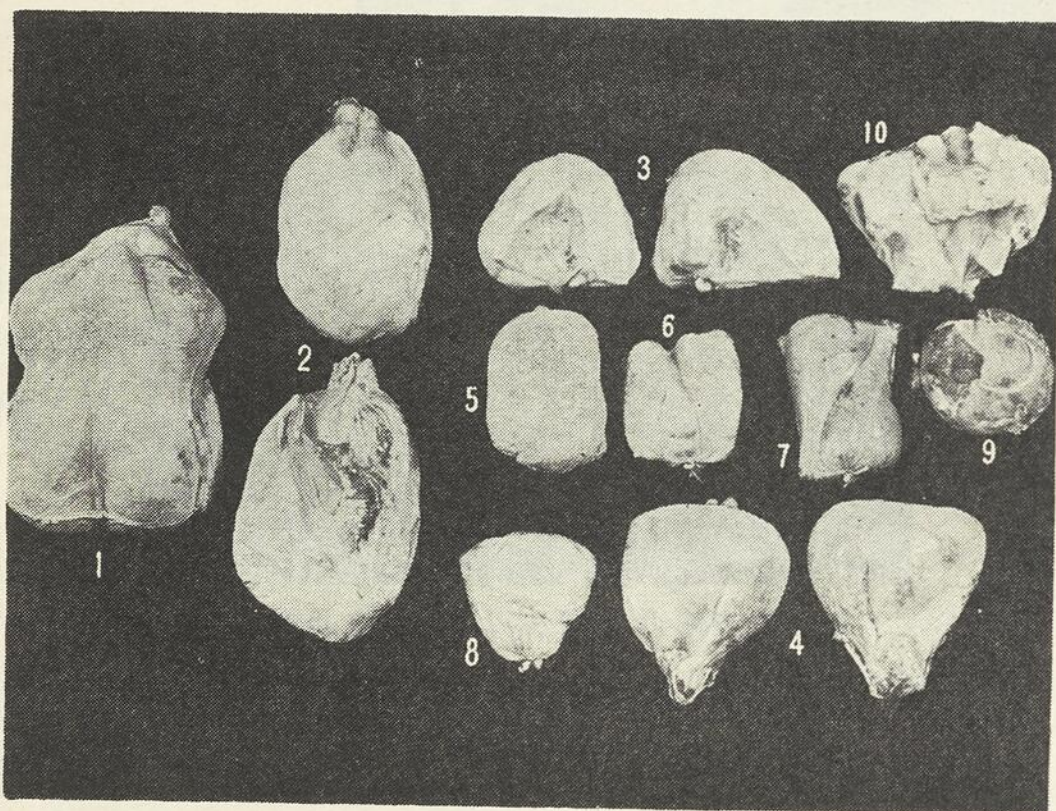
La dinde en conserve et les "pâtés" à la dinde fourniront d'utiles débouchés additionnels. Aux Etats-Unis la dinde fumée en conserve se vend facilement. L'usage des conserves de viande y est très répandu; elles constituent une réserve pour les cas imprévus. La dinde se prête bien à ce mode de conservation et de vente.

ENVELOPPES ET EMPAQUETAGES

Des enveloppes et paquets attrayants non seulement offrent une protection sanitaire mais ils améliorent considérablement l'apparence du produit. Le plastique transparent protège sans cacher la marchandise. Certains tissus

préviennent aussi en grande partie les brûlures d'entrepôt, surtout les enveloppes d'où l'air peut être aspiré. Avec les autres enveloppes de papier il est indispensable de serrer le paquet pour chasser autant d'air que possible. Les boîtes cartonnées offrent une protection additionnelle durant le transport et facilitent l'empilement.

Le papier à envelopper, s'il est bien ciré, sert lors de la vente, soit comme doublure de boîte, soit pour envelopper chaque oiseau. Toutefois même les papiers fortement cirés ne préviendront pas la brûlure due à un entreposage prolongé. Deux enveloppes superposées et bien serrées sont effectives pendant une période raisonnable de temps.



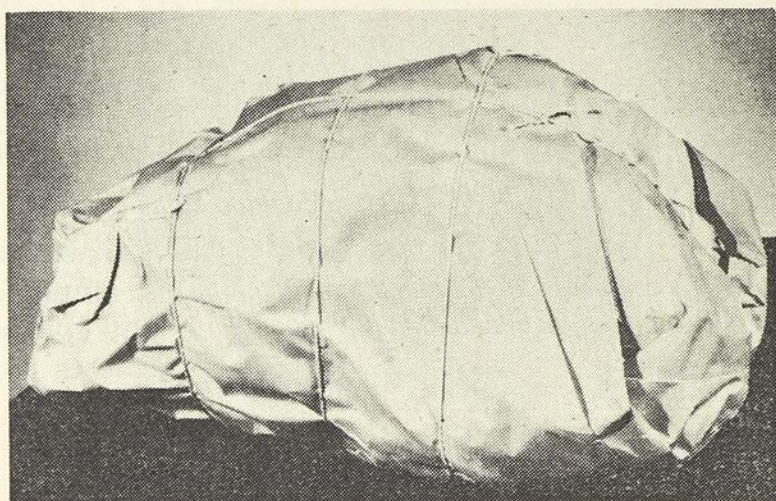
Divers emballages commerciaux du dindon,
le vide étant fait avant congélation

1- entier ; 2- demies ; 3- quartiers d'avant ; 4- quartier d'arrière ; 5- demi-poitrines désossées et roulées ; 6- ailes ; 7- jambes ; 8- cuisses désossées ; 9- cou et abattis ; 10- morceaux à soupe.

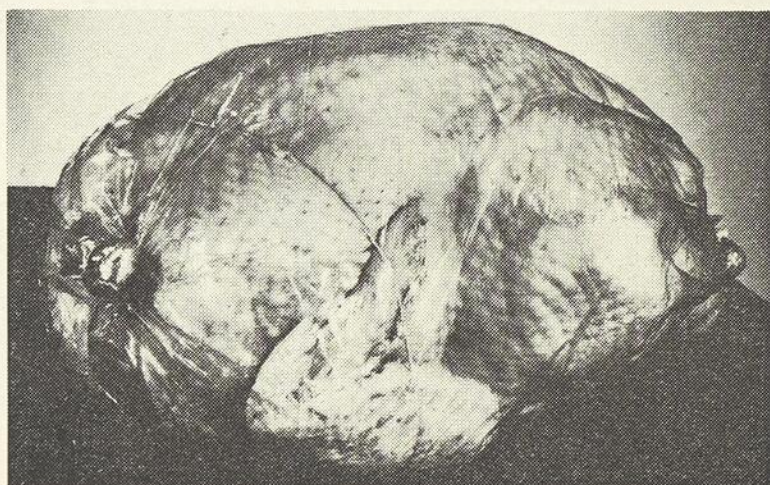
Le Cellophane, Pliofilm, Tralon, Cry-O-Vac et produits similaires ont l'avantage d'être transparents. Leur utilité pour l'entreposage dépend de leur résistance, de leur étanchéité à la vapeur et à l'air et de leur souplesse pour se mouler à la forme de la carcasse. Les enveloppes en aluminium sont aussi employées.

Les boîtes en carton gaufré protègent durant l'entreposage et l'expédition. Elles sont surtout employées pour les oiseaux prêts à rôtir et enveloppés individuellement. La mousse d'emballage en papier blanc ou en cellophane améliore l'apparence et peut servir pour cadeaux de luxe et dans les ventes au détail.

Sur les enveloppes, sacs et boîtes, des annonces alléchantes peuvent être imprimées. On pourrait aussi insérer dans les boîtes des renseignements sur la façon de décongeler et de faire cuire la dinde.



Enveloppe
de papier ciré



Emballage
de papier
transparent

FRAIS DE TRANSFORMATION ET D'EMBALLAGE

Ces frais varient beaucoup. Les facteurs à considérer sont : le volume de marchandise, le genre d'outillage, l'efficacité d'opération, la grosseur et la qualité des oiseaux ; tenir compte aussi du matériel d'emballage, du mode d'emballage et de l'annonce. Une concurrence victorieuse aux autres viandes populaires exige que le dindon soit élevé, préparé et vendu de la façon la plus économique, mais sans nuire à l'attrait pour le client.

Dépenses	HABILLAGE		EMBALLAGE		
	Mâle et femelle		Dépenses	Femelle	Mâle
Abattage, déplumage et refroidissement (usage de l'outillage)	20c		Coût du sac	12c	15c
Main-d'oeuvre	20		Cartonnage	10	13
Eviscération	15		Liens	01	01
			Main-d'oeuvre	06	06
Totaux par oiseau	55c			29c	35c

Frais d'entreposage $\frac{1}{2}c$ par livre pour le premier mois et ensuite $\frac{1}{4}c$ par livre et par mois. Le coût total approximatif est d'environ \$1.00 par oiseau. Les annonces spéciales, les recettes de décongélation et de cuisson, etc., sont des frais additionnels.

Il faut toujours se rappeler que l'apparence du produit constitue le principal attrait pour le client ; l'hygiène et le contrôle de la température décident de la salubrité de cette denrée.

RECETTES CULINAIRES

Service de l'Economie domestique et des Arts

DINDE A L'ANDALOUSE

- 1 dinde coupée en 8 morceaux
- 2 c. à soupe farine
- 1 piment doux
- 3 t. de bouillon
- 4 c. à soupe de beurre
- 2 t. crème fraîche
- 1 t. de riz
- Sel, poivre, persil

Découper la dinde, la faire revenir dans le beurre. Ajouter la farine. Brasser. Joindre la crème et le piment doux coupé en petits morceaux. Couvrir la casserole. Laisser cuire doucement. D'autre part, blanchir le riz. Finir la cuisson avec du bon bouillon. Assaisonner. Dresser les morceaux de dinde sur un grand plat. Arroser avec la sauce à la crème. Entourer de petits monticules de riz. Servir avec décoration de persil.

CROQUETTES DE DINDE

- 1/4 c. à thé de sel de céleri
- 1/2 c. à thé de sel
- 4 c. à tb. de beurre
- 1/2 t. de farine
- 1 c. à table d'oignon émincés finement
- Quelques grains de poivre
- 2 t. de dinde cuite, coupée en dés
- 1 c. à thé de persil haché finement
- 1 t. de bouillon ou lait et bouillon

Faire une sauce épaisse avec le beurre, la farine, le lait, le sel et le poivre. Ajouter la dinde coupée en dés et les assaisonnements. Refroidir. Mouler en croquettes. Rouler dans la chapelure, tremper dans un oeuf battu et rouler de nouveau dans la chapelure. Faire cuire pleine friture, 390°F. jusqu'à ce que les croquettes soient dorées. Servir chaud (6 croquettes)

MOUSSE A LA DINDE ET AU JAMBON

- 1/4 tasse d'eau froide
- 2 c. à thé de farine
- 1 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1 oeuf cuit dur
- 1/2 t. de mayonnaise
- 1 c. à tb. de gélatine blanche
- 2 c. à tb. de graisse ou de beurre
- 1/2 t. de dinde cuite coupée en dés

- 1/2 t. de jambon cuit coupé en dés
- 2 t. de lait ou moitié lait et bouillon
- 1 t. de célerie coupé finement
- 1 t. piment rouge doux, coupé en petits morceaux

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Fondre la graisse ou le beurre, ajouter la farine, le sel et le poivre. Ajouter le lait et cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Ajouter la gélatine, la dinde, le jambon, l'oeuf, le céleri, le piment et la mayonnaise. Bien mélanger. Verser dans un moule en forme d'anneau et laisser prendre. Démouler sur des feuilles de laitue et servir avec une garniture de tomates et d'ananas.

ROTISSAGE DU DEMI-DINDON

Laver le demi-dindon et sécher parfaitement. Saupoudrer la cavité de sel. Lier la cuisse au croupion. Tenir l'aile en place sur la poitrine au moyen de brochettes. Attacher la peau à la viande de la poitrine tout le long du bréchet pour éviter le rétrécissement de la peau qui ferait sécher la viande. Couper deux épaisseurs de papier ciré de la grandeur de la surface coupée de l'oiseau et mettre sur un gril dans la rôtissoire. Mettre $\frac{3}{4}$ à 1 tasse de farce par livre de dindon; monter la farce sur le papier ciré pour remplir la cavité de l'oiseau. Mettre le demi-dindon sur la farce. Couvrir complètement l'oiseau avec un morceau de mousseline plongée dans du saindoux fondu, et faire rôtir en suivant le tableau indicateur de durée de cuisson. Se servir d'une rôtissoire et ne pas mettre d'eau. Si la mousseline sèche pendant le rôtissage, lui rendre son humidité avec la graisse dans la lèchefrite ou d'autre saindoux fondu.

DUREE DU ROTISSAGE

8 à 10 livres	300°F.	3½ à 4 heures
10 à 14 livres	300°F.	4 à 5 heures
14 à 18 livres	300°F.	5 à 6 heures
18 à 22 livres	300°F.	6 à 7½ heures

La durée du rôtissage ci-dessus n'est qu'approximative, car la durée exacte varie selon la grosseur de l'oiseau, sa forme, son poids, son âge. Il est bon d'ajouter 15 à 20 minutes de plus en calculant l'heure de la mise au four. Laisser toujours reposer l'oiseau un peu de temps au sortir du fourneau, ce qui permet à la viande de réabsorber le jus de cuisson et rend le dépeçage plus facile et plus économique. On aura ainsi le temps de préparer la sauce.

VERIFICATION DE LA CUISSON

Enfoncer une petite broche ou une longue fourchette dans la partie la plus épaisse de la poitrine et aussi de la cuisse près de la poitrine. Si la chair est tendre et si le jus n'a aucune nuance rougeâtre, la dinde est cuite. Si on se sert d'un thermomètre à viande placé au centre de la cuisse, la température doit indiquée 190°F. Un autre procédé conseille de saisir le pilon au bout de l'os et de le mouvoir délicatement. Si la cuisse se détache facilement, l'oiseau est cuit.

FARCE A LA SARIETTE

4 t. miettes de pain

3/4 c. à thé de poivre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de sariette

3 c. à tb. de beurre fondu ou de graisse de bacon

1 c. à tb. d'oignon haché ou de persil

1/2 t. de pommes, de céleri, de saucisse au porc ou de bacon haché fin

Suffisant pour un poulet de 6 livres. Pour une dinde de 10 ou 12 livres, doubler la recette.

DINDE EN CASSEROLE

2½ t. de pain (miettes)

2 c. à tb. de beurre

2 oeufs battus

4 c. à tb. de lait

1 c. à thé de sel

Pincée de poivre

1½ tasse de dinde coupée en dés

Quelques gouttes de sauce tabasco

2 tasses de sauce de dinde

Alternier des rangs de miettes de pain et de dinde dans une casserole qui va au four. Saler, poivrer et mettre quelques gouttes de sauce tabasco sur chaque rang. Verser la sauce sur les dessus. Mélanger le reste des miettes (1 tasse) avec le lait et les oeufs; mettre sur le dessus de la casserole et ajouter quelques petites noisettes de beurre. Cuire dans un four modéré de 350°F. 30 minutes.

SANDWICHS A LA DINDE

2 t. de dinde hachée fin

1/2 t. d'amandes hachées

1/2 t. de céleri haché

Mayonnaise

OU

2 t. de dinde hachée fin

1/2 t. de céleri haché

1/2 t. de piment vert

Mayonnaise

Cette dernière recette constitue aussi une excellente salade en employant de la dinde ou du poulet coupés en dés.

FARCE ECONOMIQUE

2 t. pain coupé en dés

1/2 c. à thé de fines herbes

1 c. à soupe oignon haché

1 c. à soupe persil haché

4 c. à soupe beurre fondu

Sel et poivre au goût

Faire revenir l'oignon dans le beurre. Tremper le pain dans l'eau froide et l'essorer ensuite, puis le faire cuire dans le beurre, quand l'oignon est doré. Assaisonner et ajouter un peu d'eau au besoin. Doubler les portions de cette farce selon la grosseur de la dinde. Pour donner plus de saveur à cette farce, on peut ajouter soit du fromage râpé, soit une t. de raisins sans pépins et 3/4 t. d'amandes blanchies.

SOUFFLÉ A LA DINDE

- 2 c. à tb. de beurre
- 2 c. à tb. de farine
- 1/8 c. à thé de poivre
- 1 c. à thé de sel
- 1 1/2 t. lait ou bouillon
- 1/4 c. à thé paprika
- 3 oeufs séparés
- 2 t. dinde coupée en dés
- 1 c. à thé jus de citron
- 1 t. mie de pain

Persil haché ou piment rouge ou vert coupé finement

Fondre le beurre, ajouter la farine, le sel, le poivre et le paprika. Ajouter le lait ou le bouillon et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Brassier constamment. Ajouter la mie de pain; verser la sauce sur les jaunes d'oeufs, puis ajouter la dinde et le jus de citron. Laisser tiédir. Ajouter les blancs d'oeufs montés en neige et les autres assaisonnements. Verser dans un moule beurré. Mettre dans une casserole d'eau et faire cuire dans un fourneau de 350°F. 20 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le soufflé soit ferme. Servir avec une sauce blanche ou une sauce aux champignons.

N.B. — Des champignons hachés peuvent être ajoutés à la préparation avant la cuisson.

GALANTINE A LA DINDE OU AU POULET

- 1 tasse de céleri haché
- 1 1/2 c. à tb. de gélatine
- 1/4 tasse d'eau froide
- 3/4 t. de mayonnaise cuite
- 2 t. de dinde ou de poulet cuits, coupés en dés
- 1/4 de pomme non pelée, coupée en morceaux, ou de piment ou de poivre vert

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre à la vapeur et ajouter à la mayonnaise. Ajouter ensuite la dinde ou le poulet, le céleri et la pomme. Assaisonner au goût. Déposer dans un moule et laisser refroidir. Démouler et servir sur des feuilles de laitue. Six portions.

DINDE A LA PORTUGAISE

- Dinde découpée en 8 morceaux
- Verre vin blanc ou bon bouillon
- 1 pointe d'ail
- 6 c. à soupe huile d'olive
- 1 t. jus de tomates
- Sel, poivre et persil

Chauffer l'huile dans une rôtissoire. Faire sauter les morceaux de dinde dans l'huile. Assaisonner. Mettre le couvercle. Cuire à feu très doux. Dresser la dinde sur un grand plat. Déplacer le fond de la casserole avec du vin blanc ou du bouillon. Ajouter le jus de tomates et la pointe d'ail. Laisser mijoter quelques minutes. Couler sur la dinde. Décorer de touffes de persil.



