

## La farce de la dinde

---

À Noël 2014, Daniel et moi avons préparé le souper de Noël des Allard. C'est clair que ce ne serait pas Noël sans la farce de maman. Cette farce me vient de ma mère qui la tenait de ma grand-mère. Or, lorsque j'ai discuté de ladite farce avec ma tante Marie-Claire, la recette n'était pas la même. Maman mettait de la chair à saucisse; ma tante du porc; maman y incorporait du céleri, Tati que nenni. Après une sérieuse discussion avec Marie-Claire, je vais adopter la recette avec le porc haché épicé.

Force est d'admettre que la farce a évolué. J'ai essayé bien des farces; au pain, aux fruits séchés; au boudin brun, noir, blanc et aux marrons, pas de marrons, alouette!!! Je reviens toujours à celle-ci. C'est également la préférée de tout le monde à qui je la sers. Le père de France, Philippe, s'en est régalé lors de mon passage à la cuisine des Amyot un certain automne et maintenant, France la lui prépare. Je la dédie à tous ceux qui la prépareront et à tous ceux qui l'ont déjà adoptée.

### Préparation











Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée.

Dans un poêlon, faire fondre les oignons, l'ail et le céleri à feu moyen. Ajouter les abattis et la saucisse. Saler, poivrer et assaisonner avec les herbes au goût. Il est important de donner beaucoup de saveurs à la viande, car les pommes de terre adouciront le goût.

Lorsque la viande et les pommes de terre sont cuites, piler les pommes de terre et y incorporer la viande. Vous ne devriez pas être obligés d'ajouter du beurre à votre farce, mais il est dans la liste des ingrédients si vous désirez un peu plus de gras dans votre farce. La dinde peut être sèche.

Farcir la dinde (une fois que la farce est bien refroidie). Placer ce qui reste de farce dans un plat allant au four. Une heure avant que la dinde ne soit prête, mettre le plat de farce au four en y ajoutant du jus de la dinde qui cuit.

### Ingrédients

-  8 à 10 pommes de terre à purée
-  Beurre
-  1 livres à 1½ livre de saucisses à déjeuner (bien assaisonnées)
-  Les abattis de dinde (mes enfants n'aimaient pas cela, alors j'ai commencé à mettre les abattis en purée au robot et ensuite les faire cuire. Ça ajoute beaucoup de goût et la texture ne les rebutent pas, Ceux qui aiment les abattis, couper les en petits morceaux)
-  1 gros oignon
-  3 gousses d'ail
-  2 ou 3 branches de céleri avec les feuilles
-  Sauge
-  Sarriette. Thym et assaisonnement à volaille
-  Sel, Poivre

Mon frère Daniel me dit qu'il a de la difficulté à recréer le même goût que la farce de maman; moi aussi. Je crois que cela a beaucoup à faire, encore une fois, aux saucisses et au porc qui ont changé avec le temps. Joyeux Noël chers amis, amours et membres de ma famille. Allez, je vous embrasse!