

Galantine de dinde aux marrons et ses Ratte du Touquet aux quatres épices

Préparation : 30 min la veille | 10 min le jour-même

Cuisson : 20 min pour les Fine de Ratte | 45 min pour les galantines

Pour 6 personnes

Ingrédients

Galantine de dinde aux marrons

- 300g de filet de dinde en petits cubes
- 400g de chair nature
- 12 tranches fines de bacon
- 150g de marrons
- 1 oignon
- 3cl de Porto
- 1 cuillère à soupe d'huile
- ½ cuillère à café de 4 épices
- un grand morceau de crépine (chez votre boucher)
- sel, poivre.

Fine de Ratte aux 4 épices

- 1kg de Fine de Ratte du Touquet,
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de 4 épices
- sel, poivre

Galantine de dinde aux marrons

Épluchez et émincez finement l'oignon. Faites chauffer une poêle avec l'huile et laissez dorer l'oignon pendant 3 minutes. Ajoutez ensuite la chair et faites la cuire pendant 10 minutes en la détachant bien avec une fourchette.

Réservez 12 marrons. Coupez en petits morceaux le reste puis versez-les dans la poêle. Salez, poivrez. Ajoutez le 4 épices.

Déglacez avec le porto et laissez cuire encore 5 minutes. Réservez.

Dans la même poêle, versez les cubes de dinde. Faites dorer pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Ajoutez au reste de la préparation.

Coupez la crépine en 6 carrés d'environ 20cm.

Posez sur chacun d'eux, au centre, 1 tranche de bacon, un peu de la préparation puis de nouveau une tranche de bacon. Terminez par 2 marrons.

Rabattez les bords de la crépine de façon à envelopper l'ensemble.

Gardez au réfrigérateur.

Le jour même : Placez les galantines dans un plat légèrement huilé puis enfournez dans un four chaud à 150° pour 45 minutes en arrosant 2 ou 3 fois.

Fine de Ratte aux 4 épices

Lavez les Ratte. Séchez-les.

Dans une poêle, à feu vif, faites chauffer l'huile avec les 4 épices. Versez les Ratte. Faites-les dorer pendant 5 minutes.

Baissez le feu. Salez et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes en remuant de temps à autre. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Servez les galantines avec les Ratte du Touquet.