

Le Creuset

GUIDE POUR L'ACTION
DE GRÂCES



COMPLÈTEMENT DINDE

L'Action de grâces est l'occasion idéale pour faire le point sur tout ce pour quoi vous êtes reconnaissant, et pour se rassembler avec les êtres qui vous sont le plus chers. Soulignez la journée avec un festin délicieux, qui la rendra encore plus mémorable. Même si la dinde est le plat de prédilection de l'Action de grâces, il existe de nombreuses façons d'adapter cette pièce de résistance selon vos préférences culinaires. Vous servez un petit groupe? Envisagez de cuisiner une demi-dinde.

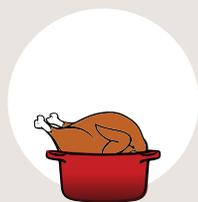
Pas besoin de viande? Servez une courge butternut rôtie et farcie pour obtenir un résultat semblable. Faites ressortir votre créativité et instaurez vos propres traditions!

Si vous choisissez l'option dinde, voici quelques trucs qui garantiront une cuisson parfaite!



Choisir la dinde

Au moment d'acheter la dinde, calculez une livre (1 lb) par personne. Contrairement aux grosses volailles, les petites volailles ont un rendement légèrement plus élevé en os (structure osseuse plus massive). Dans un tel cas, ne lésinez pas sur le poids!

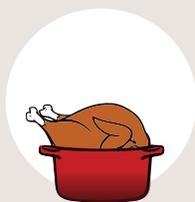


10 à 12 lb

6 à 8 personnes

Décongélation : 2 jours

Cuisson : 2 h 30 à 3 h 00



12 à 14 lb

10 à 12 personnes

Décongélation : 2 à 3 jours

Cuisson : 2 h 45 à 3 h 30

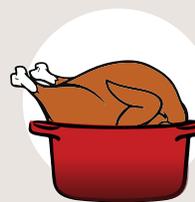


14 à 16 lb

14 à 16 personnes

Décongélation : 2 à 3 jours

Cuisson : 3 h 00 à 3 h 45

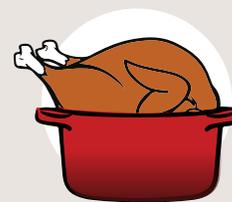


16 à 18 lb

16 à 18 personnes

Décongélation : 3 à 4 jours

Cuisson : 3 h 30 à 4 h 30



20 lb

20 personnes

Décongélation : 4 jours

Cuisson : 4 h 15 à 4 h 30

Vérifier si la dinde est cuite

Environ 30 minutes avant la fin du temps de cuisson prescrit, insérez un thermomètre à aliments dans la poitrine, dans la cuisse, puis dans la farce.

POITRINE
165°F
(74°C)

CUISSE
175°F
(79°C)

FARCE
165°F
(74°C)

Laisser reposer

Avant de découper et de servir la dinde, laissez-la reposer de 20 à 30 minutes, de sorte qu'elle absorbe le jus de cuisson à nouveau.

LISTE DE L'ACTION DE GRÂCES

Recevoir des convives pour l'Action de grâce peut être une source de stress. Une planification adéquate vous permettra de passer une agréable journée, de profiter du repas et de forger des souvenirs impérissables!



Trois jours avant

- Achetez vos articles périssables.**
Évitez les foules en vous rendant au marché avant l'heure de pointe.
- Décongelez la dinde.**
Mettez-la au réfrigérateur et récupérez son jus en la déposant dans un contenant plutôt profond.

Deux jours avant

- Rangez et nettoyez la maison.**
Plutôt que vous presser le matin de l'Action de grâce, sortez-vous cela de la tête.
- Commencez à peler les ingrédients et à les couper en dés.**
Rangez-les au frigo dans des contenants hermétiques, de sorte que vous puissiez les utiliser immédiatement le moment venu.

La veille

- Faites cuire vos desserts.**
Plusieurs desserts peuvent être conservés à température ambiante, mais mieux vaut les réfrigérer.
- Dressez la table.**
Commencez à décorer la pièce, à aménager l'espace et le mobilier. Cela vous aidera à rester organisé.

Le jour de l'Action de grâce



Préchauffez le four.

Réglez votre réveil pour qu'il sonne tôt. Enfournez la dinde aussi tôt que possible.



Préparez vos accompagnements.

Tandis que la dinde cuit, montez les accompagnements en utilisant vos ingrédients préoccupés.



Préparez la dinde.

Une fois cuite, la dinde peut reposer. Apportez les accompagnements à la table pendant que les invités s'occupent d'un cocktail.

Réchauffez les desserts.

Pendant le repas, faites chauffer votre dessert.



Savourez. Profitez à fond de cette soirée en famille et entre amis. Jouez à des jeux ou profitez d'une promenade en famille.



Ne vous souciez pas du nettoyage le soir même. Reposez-vous et entamez le nettoyage le matin suivant.



IDÉES DE RECETTES

Rendez-vous à l'adresse lecreuset.ca/recettes pour les directives.



Tarte renversée à la betterave



Brocoli au citron avec amandes grillées



Demi-dinde rôtie avec sauce sucrée salée



Riz croustillant à l'irienne au safran (tahdig)



Soupe à la dinde avec couscous perlé



Blondies sans gluten à la citrouille, au chocolat et au tahini



LISTE D'EMPLETTES



FRUITS ET LÉGUMES

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

NON PÉRISSABLES

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

PAIN ET CÉRÉALES

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

VIANDE ET FRUITS DE MER

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

ŒUFS ET PRODUITS LAITIERS

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

CONDIMENTS

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

LISTE D'ÉQUIPEMENT EN CUISINE

Êtes-vous prêt à cuisiner un festin mémorable pour l'Action de grâces? En plus de choisir les recettes, de magasiner les ingrédients et de chercher des idées de décoration, n'oubliez pas de vous procurer l'équipement essentiel en cuisine : couteaux, casseroles, poêles, vaisselle et beaucoup de cuillères de service.



DINDE ET SAUCE

- Plat à rôtir rectangulaire
- Grille à rôtir
- Ficelle de boucher
- Poire à sauce
- Pinceau à badigeonner Revolution®
- Thermomètre à aliments
- Couteau à découper
- Planche à découper
- Casserole
- Fouet classique Revolution®
- Écumoire Revolution®
- Saucière

ACCOMPAGNEMENTS ET DESSERTS

- Cocotte ronde
- Braisière à revêtement antiadhérent robuste Pro
- Économe
- Pilon à pommes de terre Revolution®
- Plats Héritage pour cuisson au four
- Rouleau à pâtisserie
- Poids de cuisson (ou haricots secs)
- Poêle en fonte
- Grilles
- Ramequins
- Moulins à sel et à poivre
- Cuillère de service Revolution®

TABLE ET COUVERTS

- Grandes assiettes
- Petites assiettes
- Pichet
- Citrouilles décoratives ou arrangements de fleurs séchées
- Serviettes de table
- Verrerie
- Coutellerie
- Plateau de service

*En vente à l'adresse LeCreuset.ca et dans les boutiques Le Creuset partout au Canada

ARTICLES DE VAISSELLES INDISPENSABLES

Décorer la table avec soin est tout aussi important que le repas qu'on y sert. Créez un décor mémorable pour déguster le repas que vous avez soigneusement préparé en faisant ressortir votre créativité grâce à des agencements de couleurs et à des accessoires de décoration. Suivez notre guide simple pour mettre en place un environnement digne d'une photo professionnelle.



Monochrome



S'en tenir à une seule couleur en ce qui a trait à votre table et à vos accessoires donne un look très épuré. Cela permet aux aliments de ressortir et d'être les vedettes du moment.

Contraste

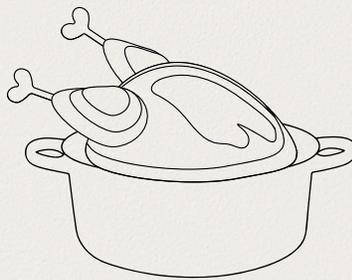


Le mélange d'une couleur vive et d'une couleur discrète crée un contraste saisissant et un décor mémorable. C'est parfois le seul décor dont on a besoin!

Couleurs neutres



Si les couleurs brillantes et audacieuses ne sont pas votre tasse de thé, vous pouvez reproduire cet effet en superposant plusieurs couleurs neutres. Le résultat est élégant et bien mis.



BON APPÉTIT!

lecreuset.ca/action-de-graces



Suivez [LeCreusetCanada](#) sur les réseaux sociaux afin d'obtenir des recettes et des renseignements sur nos produits, et de nourrir votre inspiration culinaire. Rendez-vous à l'adresse LeCreuset.ca afin de vous joindre à notre liste de clients privilégiés et ainsi avoir droit à des offres exclusives.

