



## Ingédients

- 1 pain blanc ou pain de campagne (1 kg)
- 500g de chair à saucisse
- 120g de beurre
- 1 gros oignon finement haché
- 3 branches de céleri coupées en petits dés
- 4 gousses d'ail hachées
- 60cl de bouillon de volaille
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de romarin haché
- 1 c. à soupe de sauge hachée
- 2 c. à soupe de persil
- De l'huile d'olive
- Sel, poivre

[WWW.TRESAMERICAN.COM](http://WWW.TRESAMERICAN.COM)

# STUFFING

## FARCE POUR THANKSGIVING

*Une recette classique de stuffing pour accompagner la dinde de Thanksgiving. Voici une recette gourmande avec des croustons de pain maison et de la chair à saucisses*



PRÉPARATION  
30 MIN



CUISSON  
1H30



PERSONNES  
8 GOURMANDS

## Préparation

### Les stuffing cubes maison:

1. Préchauffez le four à 150C (300F).
2. Coupez votre pain en cubes.
3. Étalez-les sur une plaque, arrosez d'un filet d'huile d'olive, ajoutez sel et poivre.
4. Faites-les sécher et légèrement dorer 30 minutes au four.
5. Laissez refroidir.

### Le stuffing:

1. Préchauffez le four à 200C (400F).
2. Dans une grande poêle, faites cuire la chair à saucisse à feu moyen, en l'émiettant.
3. Quand elle est bien dorée, réservez-la dans un bol.
4. Dans la même poêle, ajoutez le beurre.
5. Faites revenir l'oignon et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
6. Ajoutez l'ail et faites cuire 1-2 minutes supplémentaires.
7. Dans un grand saladier, combinez les cubes de pain, la saucisse cuite, les légumes avec le beurre fondu.
8. Battez l'oeuf et ajoutez-le à la préparation avec les herbes et le bouillon de volaille.
9. Mélangez jusqu'à ce que le pain absorbe le liquide.
10. Versez le stuffing dans un plat beurré.
11. Enfourez pendant 1 heure à 200C (400F).

### Notes:

- Les cubes peuvent être préparés 1 à 2 jours à l'avance.
- Le stuffing peut également être préparé 1 à 2 jours à l'avance et être enfourné le jour du dîner.