



SAVOUREUX. POLYVALENT. NUTRITIF.

Le dindon élevé au Canada est LA protéine énergétique par excellence

CUISSON DU DINDON CANADIEN

Vous voulez servir un délicieux rôti pour une occasion spéciale? Voici quelques petits conseils.



Un dindon entier non farci est cuit lorsque la température interne est de **170 °F (77 °C)** dans la partie la plus épaisse de la cuisse, de **180 °F (82 °C)** pour un dindon farci.

Faites rôtir votre dindon entier à **350 °F (177 °C)**.

La farce insérée dans la cavité de la volaille doit atteindre une température interne d'au moins **165 °F (74 °C)**.

Faites dégeler votre dindon congelé dans le réfrigérateur ou l'eau froide.

Ne le faites jamais dégeler à température ambiante!

Faites cuire votre dindon dégelé dans les **48 heures**.

Laissez le rôti reposer au moins **20 minutes** après la cuisson pour que le jus reste emprisonné.

Voyez notre *série de vidéos en 8 parties* : *Les essentiels pour cuisiner un dindon* à : dindoncanadien.ca/les_essentiels_pour_cuisiner_le_dindon-vidéos