

La dinde canadienne – un excellent choix pour les fêtes et au quotidien



Les éleveurs de dindons canadiens sont fiers d'offrir aux consommateurs l'accès à des produits de dinde canadiens salubres et de haute qualité tout au long de l'année. Depuis des générations, les éleveurs de dindons travaillent dans leurs exploitations familiales pour mettre en place des opérations et des pratiques agricoles durables.

Un peu partout au Canada, plus de 520 éleveurs de dindons travaillent ensemble dans un système de gestion de l'offre pour produire les dindes populaires parmi les Canadiens. La gestion de l'offre permet aux éleveurs de dindons de faire en sorte que ce qu'ils produisent correspond aux besoins et désirs des Canadiens. Au Canada, l'industrie du dindon génère une activité économique annuelle de 4 milliards de dollars et soutient plus de 16 000 emplois dans les centres ruraux et urbains.

Bonnes pratiques de production

Les éleveurs de dindons canadiens prennent grand soin de traiter leurs dindons sans cruauté, tout en respectant les normes élevées de sécurité alimentaire et de biosécurité. Tous les éleveurs de dindons canadiens qui élèvent et gèrent des dindons au Canada doivent respecter les directives énoncées dans le *Code de pratiques recommandées*.

Dans ce contexte, les Éleveurs de dindon du Canada (ÉDC) administrent des *Programmes à la ferme* vérifiables afin de démontrer et d'assurer un niveau élevé de soins dans l'élevage de dindons canadiens, par l'entremise du *Programme de salubrité des aliments à la ferme*© (PSAF) et du *Programme de soin des troupeaux*© (PST) d'ÉDC. Les programmes sont réexaminés de façon continue et mis à jour selon le besoin pour qu'ils continuent de respecter les principes scientifiques actuels.

Cela signifie que les consommateurs peuvent être certains de leur choix de déguster de la dinde canadienne.

Un système durable

L'élevage de dindons est l'un des éléments d'un secteur agricole canadien durable. La stabilité que la gestion de l'offre fournit au Canada permet aux agriculteurs de réinvestir dans leurs exploitations, d'améliorer leurs opérations et d'appuyer des collectivités partout au Canada.

Dans le cadre de la gestion de l'offre, les éleveurs de dindons améliorent la productivité et la durabilité de leurs opérations, notamment en améliorant la conversion des aliments pour animaux, en réduisant l'utilisation des terres, en utilisant moins d'intrants pour la production des cultures, en réduisant le fumier et en réduisant leurs émissions de gaz à effet de serre. Les éleveurs de dindons modernisent leurs installations pour un certain nombre de raisons, dont la plus importante est d'améliorer la durabilité environnementale.

En investissant dans l'équipement agricole, les nouvelles technologies, les pratiques et processus de production fondés sur la science, les éleveurs de dindons canadiens investissent dans l'avenir de leurs exploitations et de leurs collectivités rurales. Les éleveurs de dindons sont fiers de faire partie d'une industrie comportant des règlements et des pratiques visant à protéger le bien-être des oiseaux et à assurer la salubrité de leurs produits et d'un système qui continuera d'être durable pour les générations futures.

La dinde canadienne

Vous envisagez de préparer de la dinde canadienne pour votre prochain repas?

La dinde canadienne est une source de protéines de haute qualité, à la fois maigre et riche en nutriments, à ajouter aux recettes du Temps des fêtes et de tous les jours. Il s'agit d'un nutriment essentiel à une bonne santé générale, qui joue un rôle important dans le développement, le maintien et la réparation du corps. Chaque portion de 100 grammes de dinde contient environ 30 grammes de protéines de qualité. La dinde est donc un moyen facile et délicieux de combler vos besoins en protéines.

Essayez cette recette de dinde canadienne pour les fêtes et découvrez d'autres recettes sur le site www.thinkturkey.ca.

Dindon entier rôti avec chutney aux canneberges et aux poires

Portions : 8-12

Durée de préparation : 60 minutes

Durée de cuisson : 3 heures

Ingédients :

Pour le dindon :

- - 1 dinde entière, de 12 à 14 livres
- - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- - Sel et poivre au goût
- - 1 cuillère à café de chacun : paprika moulu, ail en poudre, et sarriette
- - 1 citron, coupé en quartiers

- - 2 branches de céleri
- - 1 gros oignon
- - 2 carottes
- - $\frac{1}{2}$ tasse de vin blanc
- - $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon de dindon

Pour le chutney :

- - 3 grosses poires fermes, coupées en quartiers
- - $\frac{1}{2}$ tasse de canneberges crues
- - 2 c. à soupe d'oignon rouge, émincé
- - $\frac{1}{2}$ tasse de cidre de pomme
- - $\frac{1}{4}$ tasse de jus de citron
- - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- - 1 cuillère à soupe de sel et de poivre
- - $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de noix de muscade moulue
- - 3 brins de thym frais
- - 2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Instructions :

1. Assurez-vous que le dindon est bien décongelé et que les abats et le cou ont été retirés.
2. Préchauffez votre four à 350 °F (177 °C).
3. Épongez la dinde avec du papier essuie-tout.
4. Mélangez les épices.
5. Badigeonnez l'intérieur et l'extérieur du dindon d'huile d'olive et du mélange d'épices.
6. Hachez grossièrement les oignons, les carottes et le céleri. Placez la moitié dans la rôtissoire et l'autre moitié, plus le citron, dans la cavité.
7. Déposez le dindon dans la rôtissoire sur les légumes. Ajoutez le bouillon et le vin.
8. Faites rôtir la dinde pendant 3 1/4 à 4 heures, jusqu'à ce que le jus en sorte clair et que le thermomètre à lecture instantanée indique 82 °C (180 °F) dans la partie la plus épaisse des cuisses.
9. Une fois cuit, sortez le dindon du four et laissez-le reposer pendant au moins 30 minutes avant de le découper.

REMARQUE : Les temps de cuisson sont indiqués uniquement pour vous permettre de planifier. Vérifiez toujours la cuisson avec un thermomètre à viande numérique.

Pour le chutney :

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive à feu fort.
2. Saisissez les tranches de poires des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, 3 à 4 minutes.
3. Au dernier moment, ajoutez les canneberges et chauffez-les jusqu'à ce qu'elles se séparent, 1 minute.
4. Couper grossièrement les poires en dés.

Dans une casserole à feu moyen, mélangez les poires, le jus de citron, l'oignon rouge, le cidre de pomme, le sirop d'érable, le sel, le poivre, la noix de muscade et le thym. Laissez mijoter doucement pour que les saveurs se mélangent et que les poires soient tendres quand vous les piquez avec une fourchette et commencent à peine à se défaire. Retirez du feu, ajoutez les canneberges et laissez refroidir.