

Classic Stuffing Recipe :

Farce classique de Thanksgiving

<https://www.the-girl-who-ate-everything.com/classic-stuffing-recipe>

Prep 15 minutes

cuisson 45 minutes

Ingredients

- 1 livre de pain coupé en cubes d'environ 2 cm - environ 12 cups,
- 3/4 cup beurre non salé
- 2 cups oignon haché
- 1 1/2 cups céleri branche haché
- 1/4 cup persil italien haché
- 1 cuiller à café de sauge fraîche émincée
- 1 cuiller à café de romarin frais émincé
- 1 cuiller à café de thym frais (enlever les tiges)
- 1 1/2 cuillers à café de sel kasher
- 1 cuiller à café de poivre moulu
- 2 gros œufs
- 2 cups bouillon de poulet réduit en sodium

Vous pouvez sécher votre pain de 2 façons :

Laisser sécher les cubes de pain dans un grand saladier (couvert) pendant 1 ou 2 jours.
Mélanger les cubes de temps en temps.

Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez les griller sur des plaques de cuisson, en une seule couche, au four à 250 degrés, pendant 45-60 minutes en les mélangeant de temps en temps.
Transférer les cubes de pain dans un grand saladier.

Préchauffer le four à 350 degrés et vaporiser d'huile végétale un plat allant au four de 34 x 22 cm.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter l'oignon et le céleri. Faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Verser le mélange dans le saladier contenant le pain. Ajouter le persil, la sauge, le romarin, le thym, le sel et poivre. Mélanger le tout.

Dans un saladier moyen, battre les œufs au fouet. Ajouter le bouillon de poulet et fouetter le tout. Verser le mélange sur les morceaux de pain et bien mélanger le tout. Verser ce mélange dans le plat préparé. Couvrez avec une feuille de papier aluminium et faire cuire pendant 35 minutes. Enlever l'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et le milieu soit cuit.