Rôti de dindon à l'orange

Catégorie: Mets principaux

Description:
Donne 6 à 8 portions
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1h15
Macération : 2 heures

Ingrédients:
1 kg (2 1/4 lb) de rôti de poitrine de dindon
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
1 carotte hachée
1 oignon haché
2 gousses d'ail émincées
1 branche de céleri en morceaux

Marinade :

250 ml (1 tasse) de jus d'orange
125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola
15 ml (1 c. à soupe)de sirop d'érable
15 ml (1 c. à soupe)de moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé) de basilic séché
5 ml (1 c. à thé) d'estragon séché
10 ml (2 c. à thé) de zeste d'orange

Instructions:
Préchauffer le four à 160°C (325°F).
Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
Mettre le rôti dans la marinade et laisser macérer de 2 à 12 heures au réfrigérateur, en retournant le rôti 2 fois. Égoutter et jeter la marinade.

Dans une rôtissoire, saisir le rôti dans l'huile, à feu élevé. Ajouter les carottes, les oignons, l'ail et le céleri.
Couvrir et faire cuire au four 1h15, jusqu'à ce que le thermomètre de la viande indique une température interne de 77°C (170°F). Réserver au chaud.
Servir avec une sauce de votre choix.