

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TERRINE DE POULET AUX OLIVES VERTES, ABRICOTS, CANEBERGES ET PISTACHES

Pour un moule à cake de 28cm X 12cm X 8cm

6 blancs de poulet - 350g chair à saucisse - 15 tranches de lard fumé très fines - 10 abricots secs - 12 olives vertes dénoyautées - 35g pistaches pelées - 30g canebèrges séchées - 2 échalotes - 1 oeuf - 1 càs crème fraîche épaisse - 2 gousses d'ail - 4 feuilles de laurier - 1 càc thym séché - sel - poivre -

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Mixer 2 des blancs de poulet avec les échalotes, l'oeuf, la crème, le thym et l'ail. Mélanger avec la chair à saucisse. Saler et poivrer. Couper les abricots en 2 puis en 3. Ajouter les olives et les fruits secs au mélange.

Couper les blancs de poulet en 2 dans l'épaisseur. Poser au fond du moule à cake les feuilles de laurier. Tapisser le moule avec les tranches de lard fumé. Répartir une couche de mélange haché, placer la moitié des blancs, une couche de mélange haché, le reste des blancs et une couche du reste de mélange haché. Rabattre les tranches de lard fumé.

Cuire au bain-marie pendant une heure. Sortir du four et laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur 12h00 ou plus avant de déguster.