

TERRINE DE POULET

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 500 g de blanc de poulet (ou dinde)
- 500 g de chair à saucisse
- 12 fines tranches de lard fumé
- 1 oignon et 1 échalote
- 4 branches de persil – 2 de thym – 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe de marc ou cognac
- Un demi-sachet de gelée – sel – poivre
- Pour souder le couvercle : 90 g de farine + eau

Préparation

1. Hachez l'oignon, l'échalote et le persil. Mettez ce hachis dans un saladier avec la chair à saucisse, la moitié du thym, l'œuf entier, le marc, le sel et le poivre. Mélangez bien le tout avec une fourchette. Escalopez les blancs de poulet.
2. Etalez au fond d'une terrine le tiers de la farce, disposez dessus une couche de lard fumé puis une autre de blanc de volaille et à nouveau de lard. Recouvrez avec un deuxième tiers de la farce et renouvelez l'opération en terminant par le reste de farce. Effeuillez le reste du thym sur le dessus et posez la feuille de laurier.
3. Fermez la terrine et soudez le couvercle avec la farine délayée avec un peu d'eau. Enfouez dans un bain-marie 1h30 à four 200°. Laissez refroidir la terrine.
4. Retirez le cordon de pâte et ouvrez la terrine. Préparez la gelée, laissez la refroidir et faites-la couler sur le dessus de la terrine. La placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
5. Servir avec une salade verte, des cornichons.