

Terrine de volaille aux herbes fraîches

Ingrédients pour 8 personnes

- 6 blancs de poulet
- 250 g de poitrine de porc
- 300 g de noix de veau
- 400 g de barde de lard
- ½ l de crème
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 10 cl de Cognac
- 30 g de persil
- 30 g de ciboulette
- 30 g d'estragon
- 45 g d'échalote
- Sel, poivre

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1 h 15

Préparation

Barder une terrine pouvant aller au four. Garder de quoi la recouvrir (voir la fin de la recette). Couper en petits morceaux toutes les viandes ainsi que le restant de barde.

Hâcher à la machine tous les morceaux de viande.

Incorporer progressivement à la spatule la crème, l'œuf, le cognac.

Peser la farce, compter 20 g de sel et 3 g de poivre au kilo de viande.

Ciseler les fines herbes. Couper finement les échalotes.

Dans une poêle faire revenir les échalotes avec 20 g de beurre, les mélanger avec les fines herbes.

Prendre la terrine, tapisser le fond avec la moitié de la farce puis mettre le mélange échalottes et fines herbes et enfin recouvrir avec le reste de farce. Finir par une couche de barde.

Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1h15.

A la sortie du four, laisser tiédir avant de mettre un poids de 500 g environ sur une planchette entouré de film plastique jusqu'à refroidissement.

Présentation

Découper et servir avec du bon pain.



Ma sélection de fromage

SAINT-FÉLICIEN

FRANCE - RHÔNE-ALPES CHEVRE

B&G



« Mon vin préféré :
Beaujolais, souple et fruité »

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, une explosion de fruits rouges avec des notes de violette.
Belle fraîcheur en bouche.