

Terrine de poulet et chair à saucisse

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h

● Cuisson au four

Ingédients pour 4 personnes

- 400 g de chair à saucisse
- 400 g de blancs de poulet hachés
 - 1 oeuf
 - 1 cuil à soupe d'oignons
 - Herbes de Provence
 - Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Hachez les blancs de poulet

Hachez l'oignon si vous utilisez de l'oignon frais.

Mélangez la chair à saucisse, le poulet haché, l'oeuf, l'oignon, le sel et le poivre dans un récipient.

Placez la préparation dans une terrine en tassant bien

Enfournez pendant 1 heure.

Recettes de Celine

Vous pouvez déguster cette terrine chaude ou froide

Bon appétit à toutes & tous !!