

Terrine de poulet

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

● Cuisson au four

Ingédients :

- 3 blancs de poulet bio (400 g net)
- 1 cube de bouillon de volaille
 - 1 blanc d'oeuf
- 10 g de beurre pour le moule
- Herbes de Provence
- Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 160° (Th.5/6).

Retirer tous les petits déchets des blancs de poulet et les couper en morceaux.

Hacher la viande.

Mettre la viande dans un saladier, ajouter le bouillon de volaille émietté, le blanc d'oeuf, du sel, du poivre et les herbes de Provence, mélanger le tout pendant au moins 5 bonnes min.

Beurrer un petit moule à cake (n'ayant pas de moule à cake de petite taille, j'ai utilisé un petit moule à brioche en carton, que j'avais chemisé de papier cuisson).

Y verser la préparation et bien tasser.

Enfourner pour 35 min. Le centre de la terrine doit être pris (pour cela piquez la pointe d'un couteau si ça a du mal à rentrer c'est que c'est cuit, sinon poursuivre un peu plus longtemps la cuisson)

Démouler, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur

Pour servir, découper le jambon de poulet en tranches fines accompagné de sauce comme par exemple : Mayonnaise, Ketchup etc...
Vous pouvez aussi l'accompagner d'une bonne salade.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline