

Terrine aux saucisses fumées

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h à 1 h 10

Ingrédients pour 1 terrine

2 saucisses fumées	1 échalote
450 g de chair à saucisse	1 tranche de pain de mie
210 g de blanc de poulet	7,5 cl de lait
2 œufs	Sel & poivre

Préparation :

Versez 25 cl d'eau dans une casserole, et plongez y les saucisses pendant 25 min.
Sortez les de la casserole et laissez la refroidir

Mixez l'échalote, le pain de mie et le lait

Ajoutez les viandes coupés en petits morceaux, les œufs.
Mixez bien le tout pour obtenir une préparation homogène

Mettez la chair à saucisses dans un saladier et versez par dessus la préparation que vous avez mixé, et bien mélanger le tout à la main ou à l'aide d'une grande cuillère

Chemisez une terrine à l'aide de papier sulfurisé, ça va éviter de coller

Versez le mélange chair à saucisse dans la terrine
et bien égaliser partout

Coupez les deux extrémités des saucisses puis plongez les doucement dans le centre de la terrine il faut que ça dépasse un peu

Versez de l'eau dans le lèchefrite, si vous n'avez pas de lèchefrite, vous pouvez faire comme je l'ai fait, mettez de l'eau dans une grande cocotte et déposez la terrine dedans .

Préchauffez le four à 180°C

Enfournez pour 50 min.

Sortez la terrine du four et laissez-la refroidir
(ATTENTION !!, ça rend beaucoup de gras, vous pouvez l'enlever.)

Placez au réfrigérateur pour au moins 24 h.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!