



TERRINE DE POULET, SAVEUR PISTACHE - CITRON



Temps de préparation

40 minutes

+2 heures de marinade



Temps de cuisson

40 minutes

+ 24 heures de repos



Niveau de difficulté

★

Ingrédients pour 10 personnes

Pour la marinade :

- 1kg 200g de filets de poulet
- 1 gros citron non traité
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre

Pour la farce :

- 2 échalotes
- 100g de champignons de Paris
- 2 branches de persil plat
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50g de beurre
- 40cl de crème liquide
- 3 blancs d'œufs
- 30g de pistaches décortiquées émondées
- 1+1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 1 cube de volaille

Préparation de la marinade

Découper le poulet en fines lanières et zester le citron le plus finement possible, presser le citron.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade et y laisser mariner le poulet 2 heures.

Préchauffer le four à 150°C, position chaleur tournante

Préparation de la farce

Mixer 200g de poulet mariné.

Eplucher et émincer les échalotes, puis ciseler le persil et émincer les champignons de Paris.

Faire revenir dans l'huile d'olive 10 minutes à feu doux, ajouter le poulet et le reste des ingrédients.

Cuire encore 2 minutes tout en remuant.

Dressage

Dans un moule à cake antiadhésif, verser 1/3 de la farce puis recouvrir de lanières de poulet mariné.

Renouveler jusqu'à épuisement et terminer par de la farce.

Poser la terrine dans un plat à gratin rempli avec 1cm d'eau.

Enfourner 35 minutes, laisser tiédir 10 minutes et éponger avec quelques feuilles de papier absorbant l'excédent d'eau. Renouveler si nécessaire.

Recouvrir de papier aluminium et poser des poids dessus afin de bien tasser la terrine.

Quand la terrine est froide, retirer les poids et placer 24 heures au frais. Servir avec une feuille de salade, une ou deux rondelles de citron et quelques pistaches en décoration.



Pour la vinaigrette, réalisez une sauce citronnée en remplaçant le vinaigre par du citron !

Tout simplement un régal pour cette terrine simple à réaliser et qui va épater tous vos convives...