



Isabelle et Pierre
Clément

TERRINE DE VOLAILLE

*Accord conseillé
: AOC Menetou-Salon -
Les Barres*



Facile



25 min



6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

Pour 6 à 8 personnes :

- 500 g de blancs de poulet
- 500 g de chair à saucisse
- 200 g de lard fumé en tranches fines
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 poignée de pistaches
- Quelques branches de persil
- 10 cl de AOC Menetou-Salon - Les Barres
- Poivre

Conseil vin :

Les
Barres



PRÉPARATION :

Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse avec l'oignon, l'œuf battu, les 10 cl de AOC Menetou-Salon - Les Barres, les pistaches et le persil haché. Poivrez à votre convenance.

Coupez les blancs de poulet en deux dans l'épaisseur. Alternez la farce, le poulet et le lard dans la terrine. Répétez cette opération une ou deux fois en terminant par le lard.

Faites cuire pendant 1h30 au four à 180°.

Laisser refroidir et dégustez froid.