

TERRINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût normal
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 60 minutes
Pour 8 personnes	1 poêle, 1 terrine

Ingrédients :

300 g de cuisses de poulet désossées
150 g de foies de volaille
150 g de poitrine de porc fraîche
1 oeuf
2 c. à soupe de fécule
150 g de champignons frais au choix
2 échalotes
1 verre de porto blanc
2 branches de cerfeuil
25 g de beurre
sel, poivre

Préparation :

- 1 - Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 - Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir à feu doux les échalotes.
- 3 - Ajoutez les champignons et versez un peu de jus et laissez cuire tout doucement en rajoutant un peu de jus si nécessaire.
- 4 - Pendant ce temps, passez la viande de poulet et la poitrine de porc au hachoir.
- 5 - Versez le mélange dans un saladier.
- 6 - Ajoutez les dés de foies et les champignons, l'œuf, la fécule, le cerfeuil, le sel et le poivre. Vérifiez l'assaisonnement.
- 7 - Beurrez une terrine allant au four, et tapissez le fond de papier sulfurisé. Versez votre préparation dedans et mettez dans le four chaud pendant 1 heure.
- 8 - Quand le dessus commence à blondir, recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et continuez la cuisson.
- 9 - A la sortie du four, laissez refroidir 12 heures et servez dans la terrine.