



A base de viande

Terrine de poulet et estragon



13h45	15 min	1h30	12h	416
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Faire griller un tiers des escalopes de poulet à sec dans une poêle et les réserver.
- 2 Laver et sécher l'estragon et le ciseler.

Étape 2

Préparation de la terrine

- 1 Mixer le reste des escalopes crues et le lard coupés en morceaux.
- 2 Lorsqu'une boule se forme ajouter les jaunes d'oeuf et l'oeuf entier, la crème fleurette, le sel et le poivre.
- 3 Mettre la farce dans un saladier et ajouter l'estragon et bien mélanger.

Étape 3

Montage de la terrine et dressage

- 1 Beurrer la terrine et étaler la moitié de la farce.
- 2 Ajouter les escalopes cuites puis recouvrir avec le reste de la farce.
- 3 La terrine comportera des morceaux entiers et de la

6 Escalope(s) de poulet

50 cl **Crème liquide (fleurette)**

150 g **Lard fumé**

20 g **Beurre**

4 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 botte(s) **Estragon**

1 **Sel**

1 **Poivre**

farce. On peut également mixer la totalité du poulet mais la texture sera moins agréable.

- 4 Faire cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 40 minutes puis 30 minutes à 120°C (Th.4).
- 5 Laisser complètement refroidir avant de placer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures afin qu'elle devienne ferme.