



Terrine de poulet aux pistaches

Pour un moule à cake moyen :

- 300 g de *filet de poulet fermier*
- 300 de *cuisse de poulet fermier (sans les os) (j'ai mis deux cuisses désossées, j'avais un peu plus de 300 g)*
- 2 *tranches de jambon cru (ou jambon blanc)*
- 2 *càc de moutarde*
- 20 g de *pistaches non salées concassées*
- 1 *càc de zeste de citron*
- *sel*
- *poivre*

Couper la moitié des filets de poulet en dés d'environ 2 cm.

Désosser les cuisses de poulet à l'aide d'un couteau et d'un ciseau (un peu laborieux pour moi !), retirer le gras et couper également la moitié des cuisses en dés.

Mixer le reste du poulet avec la moutarde. Transvaser dans un saladier et ajouter le zeste du citron, du sel et du poivre. Ajouter les dés de viande et les pistaches et bien mélanger pour que les dés de poulet et les morceaux de pistaches soient bien répartis.

Recouvrir le moule de papier cuisson et tapisser le fond du moule avec les tranches de jambon (j'ai également retiré le gras du jambon). Verser l'appareil à terrine et égaliser la surface avec une cuillère.

Cuire au four au bain-marie à 180°C pendant 45, 55 min en ayant pris soin de recouvrir la terrine avec une feuille de papier alu.

Laisser refroidir et retirer la terrine du moule. Déguster froid avec de la moutarde.