

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TERRINE DE POULET - PORC - LARD FUME**

**Pour 6 personnes :**

**Une terrine de 20X12X6,5cms**

**200g de lard fumé en tranches fines - 400g blancs de poulet - 250g porc maigre - 1 càs jus de citron - 1 oignon moyen - 2 oeufs - 1 grosse poignée de feuilles de persil plat - 1 1/2càc de sel - poivre du moulin -**

**Préchauffer le four à 160°C (th.5-6).**

**Découper les tranches de lard. Les aplatir à l'aide du plat d'un couteau. Les ranger le long du fond de la terrine en les faisant se chevaucher. Parer les blancs de poulet, peser 120g les couper en lanières, les arroser avec le jus de citron. Dans le mixeur muni du couteau mixer grossièrement le reste de poulet et le porc coupés en cubes. Ajouter le sel, le poivre, le persil, les oeufs, l'oignon en 8. Mixer finement. Dans la terrine faire une 1ère couche de farce. Lisser, Placer les lanières de poulet réservées. Couvrir avec le reste de farce, lisser. Rabattre le lard qui dépasse. Couvrir le moule de papier alu huile. Poser dans un plat à gratin. Remplir le plat d'eau bouillante. Enfourner et cuire 50 minutes.**

**Sortir du four, laisser refroidir complètement. Démouler, emballer dans du film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur. A consommer 24h00 plus tard ou 2 jours.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr