

## Terrine de suprêmes de poulet aux pistaches



## Terrine de suprêmes de poulet aux pistaches

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

1 kg de blancs de poulet 30 cl de crème liquide 60 g de beurre mou 2 échalotes 1 gousse d'ail 65 g de pistaches décortiquées 10 cl de porto 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à café de cinq-épices 2 brins de thym 1 feuille de laurier sel poivre

### Préparation

La veille, coupez 600 g de blancs de poulet en lanières. Mettez-les dans un saladier avec l'huile d'olive, le porto, le thym, le laurier et le cinq-épices. Salez, poivrez, mélangez bien et réservez au frais 12 heures.

Le lendemain, préchauffez le four à th 4/5 (140°). Filtrez la marinade. Mixez le reste des blancs avec la marinade filtrée, le beurre, la crème, les échalotes et l'ail pelés. Salez, poivrez et réservez. Concassez les pistaches.

Garnissez le fond d'une terrine de farce au poulet, parsemez de pistaches concassées, couvrez de lanières de poulet mariné. Recommencez l'opération en terminant par une couche de farce. Glissez la terrine dans le four pour 50 min environ.

Démoulez et mettez 12 h au frais avant de servir. Accompagnez de tomates confites et de salade verte.

### Le bon accord vin

un vin de pays chardonnay

Notes personnelles