



De Matthieu
David



Ingrédients

Pour le bouillon :

- 1 poule
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 rutabaga
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 2 clous de girofle moulus
- 1 bouquet garni
- 2 verts de poireaux

Pour la terrine :

- 1 dl de bouillon de poule
- Chair de poule cuite
- Ail des ours / tomates confites / miel et thym / ce que vous avez sous la main ou qui vous inspire
- Sel et poivre



Recette

1 – Mettre la poule et tous les ingrédients du bouillon dans une cocotte ou une grosse marmite, recouvrir d'eau et laisser bouillir à feu doux pendant 2 heures.

Ecumer de temps en temps.

2 – A la fin de la cuisson, laisser refroidir la poule dans le bouillon pour que la poule soit bien moelleuse.

3 – Quand le bouillon ne brûle plus les doigts, enlever la peau de la poule et toute la chair de la carcasse. Placer le blanc dans un petit cul de poule.



De Matthieu
David

4 – Avant de poursuivre la recette des terrines, on termine le bouillon de poule. Dégraisser la surface du bouillon et filtrer dans un chinois étamine (ou une passoire). Vous pouvez conserver le bouillon au congélateur.

5 – Préparation des terrines: dans une casserole, placer la chair de poule cuite et 1dl de bouillon ainsi que les aromates que vous aurez choisis (par exemple, l'ail des ours). La liberté est totale!

6 – Chauffer tout doucement cette viande de poule et le bouillon, saler, poivrer et laisser frémir durant 5 minutes pour que la chair de la poule s'attendrisse encore et se gorge du parfum des épices.

8 – Verser le contenu dans un récipient (terrine ou bocal préalablement bien nettoyé), fermer le couvercle et laisser au frigo une petite journée pour que les goûts se développent.

9 – Le lendemain, déguster avec du pain frais ou toasté, un coup à boire et c'est formidable.

Variantes

- Terrine de poule aux tomates séchées
- Terrine de poule au citron, thym et miel
- Terrine de poule à la ratatouille et huile d'olive