



La cuisine d'une marocaine à Montréal

Terrine de poulet aux légumes

Salam/Bonjourou Bonsoir tout le monde,

Un peu de salé cette fois ci pour changer ,je vous propose une recette que j'avais promis de poster ,une délicieuse terrine de poulet aux légumes que j'ai trouvée sur le forum cuisinetestée,la recette vient d'une adorable dame Khadija que je remercie pour ce beau partage:



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



500g haché de poulet hâché

25cl de creme fraiche

3 oeufs

sel poivre

des légumes cuits à la vapeur (petits pois, courgette, pomme de terre et carotte).

Mélangez tous les ingrédients, remplir votre moule à cake et cuire au bain marie au four préchauffé à 180° pendant 45 mn à peu près .

servir froid ou tiède avec une bonne salade.

[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009