

# TERRINE DE VOLAILLE AUX HERBES

Pour 6-8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson 40-45 min (j'ai doublé les doses de la recette initiale)



**600 g de blancs de poulet**

**2 tranches de jambon blanc ou cru**

**2 œufs**

**2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**

**8 champignons de Paris**

**1 bouquet d'herbes aromatiques (au choix persil, coriandre, ciboulette, estragon, cerfeuil)**

**sel**

**poivre du moulin**

- 1 Préchauffer le four th 6 soit 180°C.
- 2 Dans le bol d'un robot, déposer la volaille coupée en morceaux, les champignons lavés et coupés en quatre, les œufs, la crème, les fines herbes, sel et poivre.
- 3 Mixer par à-coups jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance d'une farce.
- 4 Beurrer une terrine et verser la préparation dedans (j'ai utilisé un moule en silicone).
- 5 Faire cuire au bain-marie pendant 40-45 min, couvrir d'une feuille d'aluminium si le dessus colore trop vite et laisser refroidir avant de découper en tranches.