

Terrine de poulet en gelée



Infos sur la recette :

- préparation : 10 min + 1 nuit de repos
- cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 3 filets de poulet
- 1,5 citrons
- 400 g de macédoine
- 1 sachet de gelée au madère
- thym citron (facultatif)

Réalisation :

- Détailler les filets de poulet en gros morceaux et les cuire à l'eau salée durant 10 min. (Si vous en avez, vous pouvez mettre quelques brins de thym citron dans l'eau de cuisson (ou à défaut une ou deux rondelles de citron)).
- Egoutter et faire refroidir le poulet en l'arrosant avec le jus d'1/2 citron.
- Tapisser votre moule à terrine avec des rondelles de citrons.
- Mélanger la macédoine égoutée et le poulet, les verser dans la terrine.
- Recouvrir de gelée et laisser prendre 1 nuit au réfrigérateur.