



Terrine de poulet, chair à saucisse, lardons parfumée au vin blanc

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

- 500 g de chair à saucisse
- 500 g de blancs de poulet
- 100 g de lardons fumés (ou nature)
- 1 oeuf
- 2 échalotes
- Persil plat
- 1 verre de vin blanc
- Sel, poivre

Dans un saladier, mélangez les viandes.

Emincez les échalotes ainsi que le persil.

Ajoutez le tout à la viande.

Assaisonnez en sel, poivre.

Incorporez l'oeuf et le vin blanc.

Dans un moule à cake chemisé, versez la farce en tassant bien.

Faire cuire 1h dans un four préchauffez à 180°C.