



TERRINE POCHÉE À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à la congélation
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 KG

150 g QimiQ Base crème, réfrigéré

400 g Filet de blanc de poulet, haché

250 ml Crème entière, réfrigéré

60 g Jus de poulet, réfrigéré

30 ml Vermouth sec, réfrigéré

Sel et poivre

Noix de muscade

Piment

90 g Champignons, coupé

60 g Pistaches, haché

PRÉPARATION

1. Mixer le QimiQ Classic réfrigéré et le haché de poulet jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter peu à peu la crème réfrigérée, le jus de poulet et le vermouth et mélanger. Assaisonner de sel, de poivre, de noix de muscade et de piment.
3. Incorporer les champignons et les pistaches et mettre le mélange dans une terrine chemisée de film alimentaire.
4. Bien fermer et faire pocher à 75° C pendant environ 45 minutes.