



# 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

<b>150 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>400 g</b>	Filet de blanc de poulet, haché
<b>250 ml</b>	Crème entière, réfrigéré
<b>60 g</b>	Jus de poulet, réfrigéré
<b>30 ml</b>	Vermouth sec, réfrigéré
	Sel et poivre
	Noix de muscade
	Piment
<b>90 g</b>	Champignons, coupé
<b>60 g</b>	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.