



TERRINE DE VOLAILLE D'EN PEYRUSSE

INGRÉDIENTS

Première farce

- 1 gros poulet (2,5 - 3kg)
- 3 jaune d'œuf
- 1 gousse d'ail
- 5 branches de persil
- 1 oignon cébette
- 3 tranches de pain rassi
- 0.25L de lait
- 0.15L d'Armagnac
- Sel, poivre du moulin

Seconde farce

- 3 blanc d'œuf
- 0.01kg d'ail
- 1 oignon cébette
- 0.1L d'Armagnac
- 0.7L de crème liquide
- Sel, poivre du moulin

Dressage

- 0.5kg asperges
- 0.25L de crème liquide
- 0.05kg de moutarde de Gascogne
- Cartouche de gaz

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

Découper le poulet, désosser intégralement la volaille et la peler. La chair des blancs de poulet servira pour faire la farce fine (seconde farce). Les autres chairs serviront pour la farce type chair à saucisse (première farce).

Première farce :

Faire chauffer le lait et y ajouter les tranches de pain rassi. Passer la chair au hachoir à viande. Assaisonner, ajouter l'Armagnac, les oignons cébette ciselés, l'ail et le persil haché, et les jaune d'œufs.

Seconde farce :

Mixer finement les blancs de poulet, assaisonner et ajouter les blancs d'œufs. Continuer à mixer en ajoutant la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement, ajouter de l'armagnac, et du piment d'Espelette.

Autres préparations :

Faire griller la peau du poulet, puis la hacher au couteau et l'ajouter dans la farce fine. Éplucher les asperges vertes et les tailler finement à la mandoline.

Montage :

Déposer une couche de farce 1 puis une fine épaisseur d'asperge et une couche de farce 2 fine. Déposer une autre couche d'asperge puis recouvrir avec une couche de farce 1. Mettre en cuisson pour 1h30 à 150°. Faire infuser de la crème liquide avec la moutarde de Gascogne, sel et poivre. Passer à l'étamine pour éliminer les grains, laisser refroidir. Verser la crème dans le syphon à chantilly.



Dressage :

Sur une tranche de pain de campagne y déposer une tranche de terrine. Rajouter un peu d'espuma de moutarde de Gascogne et une lamelle d'asperges vertes fraîches !

Bon appétit !

les tables du gers



LE XX BAR À MANGER
7 rue Henri Roujeon
32 190 Vic-fezensac
Tel : 05 62 58 01 05