

# Terrine de poulet au curry

Les terrines de viande c'est super. Meatloaf, en anglais. On peut le servir à tous moments : Apéro, plat de résistance, pic-nique, ... Et je suis sûre que j'en oublie. Il est vrai que c'est un petit peu tombé dans l'oubli. Mais quand on a des viandes sur le point de la limite de consommation, c'est un bon moyen de consommer les viandes. Alors sortez les plats en terre et autre terrine en céramique. On va faire un pain de viande ☐

**Pour 1 grande terrine** : 6 escalopes de poulet – 1CS de poudre de curry – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de coriandre – 4 ou 5 tomates séchées – 1 échalote – 1 gousse d'ail – 10g de sel – poivre – 2CS de chapelure maison (oui tout le pain rassit qu'on jette, faites en de la chapelure).

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l'échalote grossièrement coupée et l'ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l'œuf, le sel, le poivre, le curry et la coriandre. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h.

A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées, une salade verte, un écrasé de pommes de terre... Avec presque tout !

Si vous voulez aller plus loin, au lieu de garnir dans une grande terrine, répartissez dans des pots en verres spéciaux pour faire des conserves. Comme ceux-ci. Même façon de cuir. Mais moins longtemps vu que c'est en plus petite quantité. Vérifiez au bout d'1h avec la pointe d'un couteau.

Ensuite faites-en des conserves avec votre cocotte-minute. Vous aurez ainsi de la terrine toute l'année. Vous pourrez en offrir. Bref, vous ne perdrez rien. (pensez juste à mettre la date de fabrication sur le pot).

---

## Sablés curry ciboulette

Quand je fais un apéritif dinatoire, j'aime bien avoir des choses à tremper dans des sauces ou des crèmes diverses... J'aime aussi quand c'est relevé et que ce n'est pas juste un cracker nature ou des légumes crus. Voici donc une recette de sablés qui emmène loin de par ses épices et aussi de la fraîcheur avec ses herbes !

**Pour la pâte** : 225g de farine – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 10g de sel – 1 œuf – 2CS de poudre de curry – 1 bouquet de ciboulette ciselée.

Mélangez la farine et le curry. Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, ajoutez la ciboulette et commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.