

Epoisses, poulet et chou en terrine



Catégorie

Entrée



Personnes

15 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



Ingrédients

Fromage : 300 grammes d'a
href= »<http://androuet.com/Epoisses-105.html> »>Epoisses AOC fondu dans 2 dl de crème liquide,

1 kg de filet de poulet fermier

2 œufs

500 grammes de chou vert frisé blanchi
plusieurs grandes feuilles de chou blanchies pour chemiser le moule.

Préparation

Hacher à la grille fine le poulet, puis le chou en utilisant une grosse grille, mélanger avec les œufs et l'Epoisses fondu dans la crème, saler et poivrer.

Chemiser un moule avec du papier film, puis avec la feuille de chou ; mettre la farce, recouvrir de feuille de chou ; cuire 2 heures au bain marie dans un four à 200°C (thermostat 6-7).

Servir froid avec une vinaigrette au miel réalisée avec :

100 grammes de miel, 100 grammes de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 15 cl d'huile de noix, sel, poivre.