



## TERRINE DE POULET EN GELEE AUX FEVES ET AU ROMARIN



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 1 h ¼ (1h + 15 mn)**

### **Pour 6 personnes:**

- 1 poulet fermier coupé en morceaux pas votre volailler
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 3 carottes
- 1 blanc de poireau
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 2 petites branches de romarin
- 150 g de fèves pelées
- 1 càc d'huile d'olive
- 5 feuilles de gélatine réhydratées
- Sel et poivre du moulin

La veille.

Faire revenir l'oignon et l'échalotes pelés et émincés dans l'huile en veillant à ce qu'ils restent translucides.

Ajoutez les légumes épluchés, lavés et coupés en morceaux, le romarin et le poulet. Couvrir avec l'eau et le vin blanc, saler et poivrer. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter pendant 1 heure environ.

Sortir le poulet du bouillon et le laisser refroidir avant d'effilocheur tout la chair, la réserver.

Laisser refroidir le bouillon afin de le filtrer et de le dégraisser.

En réserver la moitié pour des utilisations ultérieures et faire réduire ce qui reste pour en obtenir environ 75 cl.

Vérifier l'assaisonnement et hors du feu mais dans le liquide chaud, ajoutez la gélatine réhydratée et la faire fondre en remuant.

Cuire les fèves 2 mn à l'eau bouillante. Les égoutter.

Dans un plat ou dans une terrine, disposer la moitié des aiguillettes de poulet en les plaçant toujours dans le même sens. Poser une couche de fèves et terminer par du poulet.

Verser doucement le bouillon et laisser refroidir avant de réserver 24 heures au froid.

Servir en tranches ou en cubes avec quelques fèves et une sauce au fromage blanc un peu pimentée, à moins que vous ne préfériez une vinaigrette.