



**Terrine de poulet et abricots secs**  
*La recette de la Maison Vérot*

A préparer la veille

Recette pour 4 à 6 personnes

**Ingrédients**

- 600 g de poitrine de cochon
- 500 g de filets de poulet
- 150 g d'abricots secs
- 100 g de crème
- 2 oeufs
- 15 g de sel
- 2 g de poivre

1. Couper les filets de poulet en cubes de 1 cm
2. Retirer la couenne de la poitrine de cochon mais conserver le gras.
3. Retirer les os de la poitrine puis hacher la chair le plus finement possible.  
*Astuce : pour un hachage plus facile, couper la poitrine plusieurs fois dans le sens de la longueur de façon à obtenir des bandes de poitrine.*
4. Couper les abricots secs en petit cubes inférieurs à 1 cm.
5. Dans un robot de cuisine, mettre la poitrine de cochon finement coupée puis incorporer le sel, le poivre et mélanger à petite vitesse. *Astuce : le robot peut être remplacé par un batteur électrique ou un fouet.*

6. Incorporer les oeufs et la crème fraîche, mélanger à petite vitesse.
7. Ajouter les cubes de filets de poulet et les cubes d'abricots secs, mélanger à petite vitesse une dernière fois.
8. Mouler la farce en terrine et enfoncer les bords avec une cuillère.
9. Enfourner à four froid à 160 degrés pour 1h30.
10. Réserver une nuit au réfrigérateur.
11. Déguster.