

## Terrine de poulet au pesto et tomates séchées

Préparation : 45 mn

Cuisson : 10 mn

Réfrigération : 24 h

Pour une terrine de 24 x12 cm :

600 g de blancs de poulet ( 750 g )

1 beau bouquet de basilic

60 g de pignons

60 g de parmesan râpé

2 gousses d'ail ( 1 seule gousse )

8 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre

1 bocal de tomates séchées à l'huile

300 g de mozzarella ( 375 g )

10 tranches de jambon cru ( grandes )

Sel et poivre du moulin

Poêler le poulet salé et poivré et taillé en lanières pendant 10 mn environ à feu doux dans 1 c à s d'huile d'olive. Réserver sur du papier absorbant.

Préparer le pesto en mixant les feuilles de basilic avec le parmesan, les pignons, ail, sel, poivre et 4 c à s d'huile d'olive. Mélanger 1 c à s de ce pesto avec le vinaigre et le reste d'huile ( 3 c à s ) et réserver.

Égoutter les tomates séchées et les détailler en lanières.( avec des ciseaux c'est plus pratique ). Trancher la mozzarella.

Tapisser la terrine de papier film ( humidifier légèrement la terrine avant pour que le film adhère bien ). Poser les tranches de jambon en les laissant dépasser. Alternier mozzarella, pesto, poulet et tomates. Tasser légèrement et replier le jambon sur la garniture. Poser sur la terrine une planchette munie d'un poids et mettre au frais 24 h. Servir démoulé avec la vinaigrette.

Vin conseillé : un Côtes-du-Luberon rosé

Je vous conseille un bon couteau pour trancher et si vous en avez un, un couteau électrique sera encore mieux.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>