

Poulet en terrine aux 40 gousses

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION :
15 MIN
CUISSON : 1 H 45

- 1 poulet de 1,750 kg,**
prêt à cuire
- 40 gousses d'ail**
- 2 brins de thym**
- 2 brins de romarin**
- 2 feuilles de sauge**
- 2 feuilles de laurier**
- 4 brins de persil plat**
- 2 cuil. à soupe d'huile**
d'olive, sel, poivre
- Pour luter la terrine :**
50 g de farine, eau

Allumez le four thermostat 6. Laissez les gousses d'ail en "chemise" c'est-à-dire entières, non pelées.

Salez et poivrez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur. Garnissez l'intérieur du poulet de 6 gousses d'ail, non pelées, d'un brin de thym, de romarin et des feuilles de sauge, d'une feuille de laurier et des brins de persil.

Versez l'huile dans une terrine ovale en porcelaine ou en terre, pouvant juste contenir le poulet. Ajoutez le reste des aromates (thym, romarin et laurier) et les gousses d'ail, du sel et du poivre. Roulez le poulet dans ce mélange parfumé puis couvrez la terrine.

Confectionnez une pâte avec la farine et l'eau. Roulez-la en boudin et "lutez" la terrine : soudez ses bords avec le boudin de pâte pour la fermer hermétiquement.

Glissez au four et laissez cuire 1 h 45 sans y toucher. Au moment de servir, cassez la croûte de pâte et posez la terrine sur la table.

Le plus de C.V.F.

Vous pouvez servir ce poulet avec des tranches de pain grillées que chacun tartinera de gousses d'ail écrasées, débarrassées de leurs enveloppes. Vous pouvez proposer en accompagnement des pommes sautées, des courgettes ou une purée.

