

# POULET NEVA

Cours de cuisine du 2 novembre 2016

## Ingrédients

1 poulet ou 2 poulets (pour avoir 2 peaux)  
Madère ou porto rouge  
La moitié d'un bloc de foie gras  
Sel = 20 g/kg de viande (1 CC de sel = 10 g)  
Poivre = 2 g/kg de viande (1 c à c de poivre = 5 g)

## Préparation

1. Enlever la peau du poulet sans la percer et la garder en un seul morceau.
2. Découper les ailes, les blancs en un seul morceau ; les cuisses et contre cuisses en un seul morceau.
3. Détacher les aiguillettes des blancs de poulet.
4. Désosser tout le poulet.
5. Faire mariner la viande et la peau avec le sel, le poivre, le madère ou le porto rouge pendant 8 j au frigo.
6. Préchauffer le four à 150°C.
7. Etaler une partie de la peau du poulet au fond de la terrine, en garder un morceau pour mettre dessus, ou faire avec 2 poulets. Rajouter les blancs de poulet entier.
8. Couper le bloc de foie gras en deux dans le sens de la longueur ; le mettre sur les blancs de poulet.
9. Rajouter le restant de la viande.
10. Faire cuire au bain marie, dans un four chaud, pendant 3 h à 150°C.
11. Quand on sort la terrine du four, mettre une planche et un poids dessus pour que la viande reste bien à plat.
12. Quand la terrine est froide la couper en tranche pas trop grosse et manger frais.
13. La terrine non découpée peut se garder plusieurs jours au frigo.



