



Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



# TERRINE DE VOLAILLE AUX FIGUES

ACCOMPAGNÉE DE SON DOMAINE MAS DES  
TOURTERELLES

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

**NICOLAS**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 2h  
Temps de cuisson : 1h30

Niveau : Moyen  
Budget : Bon marché

## POUR 8 PERSONNES

- Blanc de poulet cru : 500 gr
- Chair à saucisse : 500 gr
- Figues fraîches ou séchées : 4
- Oignon : 1
- Échalote : 1
- Persil : 3 branches
- Œuf : 1
- Cognac : 2 c.a.s
- Thym : 1 brin
- Laurier : 3 feuilles

### Base et déroulé

- Eplucher et hacher l'oignon, l'échalote et le persil.
- Mettre le tout dans un saladier avec la chair à saucisse, la moitié du thym effeuillé, l'œuf entier, le Cognac.
- Saler et poivrer puis mélanger.
- Couper les figues en tranches ou petits dés puis réserver
- Faire des tranches plus ou moins fines des blancs de poulet
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7)
- Étaler au fond d'une terrine le tiers de la farce
- Disposer au-dessus un tiers des figues
- Puis disposer une couche de poulet (la moitié)
- Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Effeuilier et rajouter le thym ainsi que les feuilles de laurier sur le dessus
- Fermer le plat à terrine et souder le couvercle avec un mélange d'eau et de farine
- Enfournier le plat à terrine au bain-marie
- Compter 1h30 de cuisson
- Laisser refroidir en ayant pris soin d'enlever un peu de jus qui se serait formé.
- Laisser au réfrigérateur 2 jours avant de servir



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

## LA SUGGESTION DU CAVISTE DOMAINE MAS DES TOURTERELLES

AOP VENTOUX

Nez sur des notes de prunes à l'eau-de-vie, de poivre. Attaque souple, des tannins satinés. Finale corsée sur des notes d'épices.

### Pourquoi cette alliance ?

De par sa vivacité, ce vin saura parfaitement épouser l'onctuosité de la recette. La structure est solide sans être pesante, et les tannins apporteront une réelle profondeur au mariage gourmand.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**



### Le petit plus de...

**Gaël Bernard** apprenti en terminale Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Les figues peuvent être remplacées par un autre fruit de saison ».