

TERRINE DE VEAU AUX PISTACHES

Samedi 17 Septembre 2016

Facile à réaliser, faisant toujours de l'effet



Terrine de veau aux pistaches : 8 parts et 5 pp - 4 sp par part

- 400g de quasi de veau*
- 300 g de foies de volaille
- 1 oignon*
- 20 g de pistaches non salées
- 2 tranches de pain de mie ww ou non
- 75 ml de lait écrémé*

-3 œufs*

-2 cuillérées à soupe de ciboulette, persil*

-brins de persil*

-sel poivre

Préchauffer le four 180° (th 6)

Mettre le pain dans le lait

Couper le veau et les foies en gros cubes, les mixer par à-coups avec l'oignon émincé et les pistaches.

Rajouter les œufs, le pain essoré, les herbes, sel poivre à la préparation précédente et bien mélanger

Verser dans un moule à cake en silicone préalablement mouillé.
Poser 2 brins de persil.



Enfourner 90 minutes en surveillant la cuisson

Sortir la terrine, la laisser refroidir puis 24h au frigo avant de la servir avec du raisin et une figue



Pour le repas : 1 tranche de terrine de veau aux pistaches (5pp- 4 sp) avec raisin et figue – salade de pâtes –tomates- haricots verts + 1 c à c d’huile (4pp- 4 sp) -1 flan maison (2 pp- 2 sp) -.Total : 11pp- 10 sp

Bon début de week-end