**Terrine de poulet en gelée**

 **Pour 10 Croquant-Gourmands :**

**- 6 escalopes de poulet (950 g) - 500 g de farce à légumes ou de chair à saucisse
- 2 tranches de jambon - 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 4 càs de persil haché - 4 càs de ciboulette ciselée - quelques feuilles de thym citron
- 1 œuf - olives vertes dénoyautées - noisettes, pistaches, noix de cajou... suivant le goût
- sel & poivre du moulin - feuilles de laurier - 2 sachets de gelée en poudre**

**1 moule à cake de 28 cm X 11 cm
Préchauffer le four à 165°C (chaleur tournante)**

Faire griller les allumettes de lardons à sec dans une poêle. Égoutter et laisser refroidir.
Dans un saladier, mettre la farce à légumes.
Ajouter les herbes, les lardons, les noisettes, pistaches.. et l'œuf.
Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
Dédoubler les escalopes de poulet si elles sont trop épaisses.
Tapisser le fond du moule de poulet. Recouvrir de jambon.
Mettre une couche de farce (la moitié) et enfoncer légèrement les olives.
Continuer à monter la terrine avec une couche de poulet, une de jambon, le reste de farce et des olives.
Terminer en couvrant de blancs de poulet.
Disposer quelques feuilles de laurier.
Couvrir le moule d'un papier d'aluminium sans qu'il touche la viande.
Cuire 1 h à 165°C Puis 20 min à 180°C.
Enlever le papier d'alu et laisser encore 10 mn à 180°.
Préparer la gelée avec 1 l d'eau et les 2 sachets de gelée.
Sortir le moule du four, laisser un peu refroidir puis vider délicatement la graisse.
Retirer les feuilles de laurier. Remplir le moule de gelée de façon à recouvrir entièrement la farce et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
Vider le reste de gelée dans un plat. Elle sera hachée pour décorer la terrine.
**Je l'ai servie avec une salade frisée, des cornichons, des olives et des quartiers de tomates.**