**Terrine de volaille au genièvre**

 **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**  
Préparation : 30 mn  -  Cuisson : 1 h  -  Réfrigération : 24 h

**- 2 blancs de poulet - 75 g de foies de volaille - 100 g de veau (escalope pour moi) - 100 g de chair à saucisse  
- 1 oignon - 1 petit poireau - 1 gousse d'ail  
- 1 petit pain au lait - 10 cl de lait - 1 œuf  
- 7 baies de genièvre écrasées - 1 càs d'aiguilles de romarin hachées  
- sel & poivre du moulin**

**1 terrine de 12 cm X 8, 5 cm + 1 terrine individuelle**  
**Préchauffer le four à 210°C (200°C chaleur tournante).**

Nettoyer le poireau. Couper les 2/3 du vert, le fendre et le faire cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter soigneusement.  
Faire tremper le petit pain dans le lait, l'essorer et l'écraser.  
Hacher finement l'ail et l'oignon.  
Tailler un blanc de poulet en lanières, dans le sens de la longueur.  
Passer le deuxième blanc au hachoir avec les foies de volaille, la chair à saucisse et le veau.  
Incorporer l'ail, l'oignon, le petit pain, le genièvre, le romarin, l'œuf.  
Saler et poivrer et bien malaxer.  
Tapisser la terrine de lamelles très fines de poireau si vous le désirez.Mettre le 1/3 de la farce, et tasser.  
Tapisser de la moitié des lanières de poulet et du poireau.  
Mettre la moitié de la farce restante, tasser.  
Couvrir des lanières de poulet.  
Mettre le reste de farce et tasser le tout.  
Couvrir les terrines   
Cuire 1 h au four.  
Laisser refroidir en tassant avec un poids et placer au réfrigérateur pendant 24 h.  
**Déguster frais.**