**Terrine de pique-nique au poulet**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/terrine-de-pique-nique-au-poulet-p1080197.psd-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 16 tranches très fines de** [**lard**](https://recettes.de/lard) **ou de jambon fumé**  
**- 1 gros oignon**  
**- 660 g de** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **aux herbes**  
**- 150 g de dés de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 400 g de blancs de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)  
**- 1** [**pomme**](https://recettes.de/pomme) **Granny Smith**  
**- 50 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **décortiquées non salées**  
**- 50 g de chapelure**  
**- 2 grosses càs de persil haché**  
**- 1 càc de** [**poivre de Sichuan**](https://recettes.de/poivre-de-sichuan)  
**- ¼ de càc de sel**  
**- ¼ de càc de noix de muscade râpée**  
**- 50 ml de Cognac**  
**- Huile d'olive**  
  
**1 terrine de 28 cm x 11**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Tapisser la terrine avec les tranches de lard et en réserver 2 ou 3 pour couvrir le pâté.  
Éplucher et hacher finement l'oignon.  
L'enrober d'huile chaude dans une poêle puis ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau, couvrir et laisser cuire doucement pendant 15 minutes.  
Laisser refroidir.  
Éplucher, épépiner et hacher la pomme très fin (au Thermomix pour moi) ou la râper.  
Retirer la peau des saucisses.  
Couper le poulet en dés.  
Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, les dés de poulet, les dés de jambon, l'oignon, la pomme et les pistaches.  
Ajouter la chapelure, le persil, le sel, la noix de muscade, le poivre de Sichuan et du poivre.  
Bien mélanger avec les mains.  
Remplir la terrine en tassant la farce.  
Couvrir avec les tranches de lard restantes.  
*J'ai rempli un petit moule à pâté simplement huilé avec quelques cuillerées de farce qui restaient.*Déposer les terrines dans un bain-marie bouillant et enfourner pour 1 heure pour la petite terrine et 1h45 pour la grande.  
Ã la sortie du four, poser un poids sur les terrines ([](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png) au gras qui risque de déborder).  
Laisser refroidir puis déposer les terrines au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Démouler les terrines et les couper en tranches.  
Servir froid avec salade, tomates, olives, cornichons... et du pain de campagne.